

Hausgemachte Käsepätzle



Zutaten

Für die Spätzle:

- 500 g Mehl
- 5 Eier (Größe L)
- etwas Sprudelwasser
- 1 TL Salz
- ½ TL Muskatnuss, gemahlen



Extra

- 150 g Allgäuer Emmentaler g.U., gerieben
- 150 g Allgäuer Bergkäse g.U., gerieben
- Optional: 50 g Allgäuer Weißacker g.U.
- 150 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
- 2 große Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1 Bund Schnittlauch, geputzt, gewaschen und fein geschnitten
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Butter

Zubereitung

Für die Spätzle alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen, kräftig schlagen und anschließend ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig portionsweise mit dem Spätzlebrett oder Spätzlehobel in leicht kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle auf der Oberfläche schwimmen, diese mit einem Sieb herausnehmen und in eiskaltem Wasser gut abschrecken. Die Spätzle auf einem leicht geölten Backblech ausbreiten und etwas trocknen lassen.

In einer Pfanne die Zwiebelringe mit Butter bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten goldgelb braten.

Die Spätzle zugeben und mit der Brühe angießen. Den geriebenen Käse untermischen. Bei kleiner Hitze rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.