

Kässpätzle mit dreierlei Käse



Zutaten:

- 400 g Mehl (z.B. Spätzlemehl)
- 4 Eier
- 100 ml Mineralwasser
- 200 g Allgäuer Bergkäse g.U., gerieben
- 100 g Allgäuer Emmentaler g.U., gerieben
- 50 g Allgäuer Weißlacker g.U. (alternativ: Romadur), klein geschnitten
- 500 g Zwiebeln
- 25 g Butterschmalz
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten
- Röstzwiebeln, nach Belieben
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- **Extra:** Einen Schuss (ca. 50 ml) Weißbier (oder alkoholfreies Bier) oder Rinder- oder Gemüsebrühe



Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Nun die Zwiebelringe in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten rührend anbraten, danach mit einem Schuss Weißbier ablöschen und 3-4 Minuten einkochen lassen. Die Zwiebeln auf einen Teller geben. Pfanne beiseitestellen.

Für die Spätzle das Mehl mit Salz, Mineralwasser und Eiern zu einem elastischen Teig schlagen. Falls der Teig zu fest wird, etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte schwer vom Löffel reißen. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig portionsweise in den Spätzlehobel geben und die Spätzle ins kochende, gesalzene Wasser hobeln.

Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen noch ca. 30 Sekunden sieden lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Backblech etwas ausdampfen lassen.

So weiter verfahren, bis der Teig verbraucht ist.

Alle drei Käsesorten miteinander vermischen.

Die Spätzle abwechseln mit dem gemischten Käse und den Zwiebeln in die Pfanne schichten. Bei kleiner Hitze ca. 6-7 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist. Ab und zu rühren.

Mit Schnittlauch und Röstzwiebeln bestreuen und servieren.

Tipp: Wer möchte, serviert einen Salat dazu.