

Käsespätzle – im neuen Look



Zutaten:

(Für 4 Personen)

- 400 g Spätzle Mehl (oder 360 g Weizenmehl und 40 g Hartweizengrieß)
- 150 ml Wasser
- 5 Eier
- 35 g frische Petersilie, fein geschnitten
- 1 TL Salz, ½ TL Muskatnuss
- 150 g Allgäuer Emmentaler (g.U.), gerieben
- 150 g Allgäuer Bergkäse (g.U.), gerieben
- 50 g Allgäuer Weißlacke (g.U.)
- 200 g Zwiebeln
- 2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- Pfeffer und Salz
- 20 g Butter



Zubereitung

Wasser, Salz, Muskatnuss, geschnittene Petersilie und Eier in einen schmalen, hohen Behälter geben. Mit einem Pürierstab sehr fein mixen, bis sich die Flüssigkeit grasgrün färbt.

Das grüne Kräuter-Eierwasser mit dem Spätzle Mehl zu einem Teig schlagen, dann 15 Minuten ruhen lassen.
Tipp: Wer kein Spätzlemehl findet, kann 360 g Weizenmehl und 40 g Hartweizengrieß mischen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Die Zwiebelringe mit Butter (oder Butterschmalz) in eine Pfanne geben und leicht salzen. Bei mittlerer Hitze rührend 15-20 Minuten goldbraun braten. 2/3 der gebratenen Zwiebeln in eine Schale geben und bis zum Servieren warm stellen. Das restliche Drittel in der Pfanne lassen.

Einen großen Topf mit Wasser füllen und 1-2 EL Salz zugeben. Den Spätzlehobel einölen und den Spätzleteig auf drei Portionen in das leicht siedende Salzwasser hobeln.

Wenn die Spätzle nach 30-60 Sekunden an der Oberfläche schwimmen, diese mit einem Sieblöffel

herausnehmen, gut abtropfen lassen und in die warme Pfanne zu den Zwiebeln geben.

Auf die Spätzle 1/3 vom geriebenen Käse verstreuen.

Mit dem restlichen Spätzleteig und dem Käse genauso verfahren. Die letzte Schicht sollte Käse sein.

Vor dem Servieren mit Pfeffer, geschmälzten Zwiebeln und Frühlingszwiebelringen bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt junger Salat, z.B. Feldsalat, Forellenschluss (Romana) oder Schwäbischer Gelber