



ZUTATEN:

- 1 EL Öl
- 250 ml Wasser
- 6 Eier
- 250 g geriebener Allgäuer Emmentaler
- 2 große Zwiebeln
- 50 g Hartweizengrieß
- 3 TL Salz
- 500 g Weizenmehl

KÄSSPÄTZLE

Für den Teig die Eier, das Mehl, das Öl und Salz verrühren. Je nach Größe der Eier das Wasser so zugeben, dass sich ein zähflüssiger Teig ergibt. Salzwasser zum Kochen bringen. Dann den Teig vom Brett in das Wasser schaben. Wenn die Spätzle im Wasser wieder hochkommen, aus dem Wasser „fischen“ und in eine bereitstehende Schüssel geben. Zu jeder Portion der fertigen Spätzle ein bisschen vom Käse geben, sodass sich immer eine gleichmäßige Durchmischung ergibt. Die nächste Portion Spätzle in das Wasser geben usw. Dabei darauf achten, dass das Kochwasser ausreichend Salz enthält, da die Spätzle das mit dem Wasser „aufsaugen“. Hin und wieder am Topfboden mit dem Kochlöffel kratzen, es könnten Spätzle am Boden festkleben. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden und dunkelbraun braten. Anschließend auf den Kässpätzle verteilen.



TIPP:

Besonders köstlich wird's, wenn Sie als Käse Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse verwenden.

Weitere Rezepte finden Sie unter vondaheim.de

EINLADUNG

ZU MEINEM SCHWÄBISCHEN LEIBGERICHT

Liebe/r

ich koche für dich und wir

genießen gemeinsam Kässpätzle,
eine Spezialität aus dem Ländle.

Natürlich. VON DAHEIM.

Wann:

Wo: