

Käsespätzle bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Mehl, 1 Prise Salz, 200 ml Milch, 4 Esslöffel Butter, 1 Prise Muskatnuß, 2 mittelgroße Zwiebeln, 200 gr Emmentaler.

Die Vorbereitungen:

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, Mehl, Muskatnuß, Salz und Milch zu einem glatten Teig (wenn der Teig zu fest ist, noch etwas Milch zugeben) verrühren, Käse raspeln und die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Etwas Teig auf ein feuchtes Küchenbrett geben und mit einem Abstreifer oder einem breiten Messer ins köchelnde Wasser streifen. Wenn die Spätzle hochkommen, mit einem Schöpflöffel herausheben und neue Spätzle ins Wasser schaben. Parallel die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen und die abgetropften Spätzle in der Butter schwenken. Den Backofen auf 120° vorheizen, die Spätzle abwechselnd mit dem Käse in eine Auflaufform schichten. Die Zwiebelringe in der Pfanne mit dem Rest Butter goldbraun braten, die Spätzle im Backofen rund 5 Minuten garen, bis der Käse gut geschmolzen ist. Mit den Zwiebelringen belegen und sofort servieren.

Guten Appetit!