

Kasspatzen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Eier, 2 Esslöffel Wasser, 2 Prisen Salz, 1 Prise frischger. Muskatnuß, 300 gr Mehl, 250 gr Emmentaler, 5 Zwiebeln, 1 Esslöffel Butter, 2 Prisen weißer Pfeffer, gr Butter, 1 Bund Schnittlauch.

Die Vorbereitungen:

Eier mit Wasser, Salz und Muskatnuß verpuirlen, das Mehl (möglichst doppeltgriffiges) zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig schlagen, bis er Basen wirft, dann 15-20 Minuten ruhen lassen. Den Emmentaler reiben (nicht zu fein), die Zwiebeln in Streifen schneiden und eine flache Auflaufform mit Butter einfetten.

Die Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen, reichlich Salzwasser aufkochen. Je 1 Esslöffel Teig auf ein kalt abgespültes Brett streichen und mit einer Palette vom Brett in das Wasser schaben. Kochen lassen, bis die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen und abwechselnd mit dem Käse in die Form schichten. Dabei leicht pfeffern und im Ofen überbacken, bis der Käse verläuft, aber noch nicht bräunt. Inzwischen die Zwiebeln in der Butter goldbraun braten und den Schnittlauch in Röllchen schneiden, beides über die Kasspatzen verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!

P.S.: Das geht natürlich auch mit fertigen Spätzle, es würde aber etwas fehlen...