



Käsespätzle

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Grundmenge: 3-4 Personen

Zutaten Teig:

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 5 Eier
- 1 TL Salz
- 200 ml Mineralwasser

Zutaten Topping:

- 4 Zwiebeln, grobe
- 2 EL Butterschmalz
- Salz & Pfeffer
- Schnittlauch



Sonstiges:

- Spätzlepresse
- 2 EL Butterschmalz
- 250 g Allgäuer Käsespätzle-Käse
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken mischen
2. Nach und nach das Wasser zugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist
3. Teig 15 Minuten ruhen lassen
4. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
5. Butterschmalz für das Topping in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin goldbraun rösten. Zwischendurch gelegentlich mit etwas Wasser ablöschen
6. Zwiebeln kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten
7. Salzwasser in einem großen Topf erhitzen
8. Spätzleteig in mehreren Runden ins Wasser pressen. Spätzle abschöpfen und abtropfen lassen
9. Restlichen Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen
10. Spätzle darin kurz anbraten und dann mit den Gewürzen abschmecken
11. Käse unter die Spätzle mischen und rühren, bis der Käse Fäden zieht
12. Spätzle mit Zwiebeln und Schnittlauch anrichten