

Kaasspatzen mit Schmorzwiebeln



Zutaten:

500g Mehl (Type 480)
6 Stk Eier
125ml Milch
1Prise Salz
350g Bergkäse
150g Rässkäse od. Emmentaler
1 Stk Zwiebel, in Ringe geschnitten
1 Prs. Muskatnuss
1 Prs. Pfeffer

Zubereitung:

Für die Käsespätzle das Mehl, Eier und Milch in einer Schüssel mit dem Kochlöffel vermischen (muss nicht wirklich glatt sein) - der Teig sollte zähflüssig sein. Ist der Teig zu fest kann man noch ein wenig Wasser hinzufügen.

Nun noch Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Teig hinzufügen, gut verrühren und für gut 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig durch das Spätzlesieb in kochendes Salzwasser (großer Topf) durchlassen, einmal aufkochen und mit einem Lochsieb abschöpfen.

In eine Schüssel geben (dabei ist es kein Problem wenn ein wenig "Spätzlewasser" mitgeschöpft wird). Sofort den geriebenen Käse dazugeben und mit dem Kochlöffel durchmischen - der Käse sollte durch die noch heißen Spätzle ein wenig schmelzen und "Fäden" ziehen.

Zum Schluss die Spätzle auf Teller anrichten und mit den in Butter goldbraun gebratenen Zwiebeln garnieren.