

Rezept der deutschen Kolleg:innen

FÜR KÄSESPÄTZLE

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN

- 500 g Spätzlemehl (Type 480)
- 6 Eier
- 125 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter
- 1 große Zwiebel
- 300 g Allgäuer Bergkäse, gerieben
- 200 g Emmentaler, gerieben



ZUBEREITUNG

1. Mehl, Eier, Milch und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren und 15 Minuten ruhen lassen.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen und die in Ringe geschnittene Zwiebel braun rösten.
3. In einem großen Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Teig durch einen Spätzlehobel in das Wasser geben. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf schöpfen und in eine Schüssel geben. Wiederholen, bis der komplette Teig verbraucht ist.
4. Käse unter die noch heißen Spätzle mischen.
5. Käsespätzle auf Teller anrichten und vor dem Servieren mit gebratenen Zwiebeln garnieren.