

Allgäuer Kässpätzle

Zutaten für 2 Portionen

200 g Weizenmehl alternativ Dinkelmehl
4 Eier Größe M
100 g Bergkäse
100 g Emmentaler
Salz
Pfeffer
Muskat
2 EL Butter
4 EL Röstzwiebeln
2 EL Schnittlauch frisch

Zubereitung

Mehl und Eier zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten und mit je einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig 20 Minuten ruhen lassen – bis er Blasen wirft.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Käse fein reiben.

Den Teig durch eine Spätzlepresse/Spätzlehobel in das kochende Wasser pressen/hobeln. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen.

Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese abschöpfen und in die Pfanne mit der zerlassenen Butter geben. Den Käse zugeben und gut mischen, bis der Käse Fäden zieht.

Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Kässpätzle auf einen Teller anrichten und mit Röstzwiebeln und Schnittlauch garnieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

