

## Käsespätzle

Zutaten für ca. 4-6 Portionen als Hauptgericht:

	Spätzle laut Rezept
2	Zwiebeln
300 g	Käse z. B. eine Mischung aus Emmentaler, Bergkäse und einem Käse mit Rotschmiere
1 Ei	Butter
1 Ei	Öl
50-80 ml	Milch
	Salz, Pfeffer, fein geschnittene Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)

### Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen (halbe Ringe) schneiden.
2. Feste Käsesorten reiben, Weichkäse in kleine Stücke schneiden.
3. Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin glasig anschwitzen und bräunen.  
Herausnehmen und warm halten.
4. **Portionsweise:**  
Abgetropfte Spätzle in die Pfanne geben und darin anbraten.
5. Milch dazugießen und die Spätzle unter Wenden erhitzen.
6. Käse und die Zwiebeln unterheben.  
Unter Rühren weiter erhitzen, bis der Käse vollkommen geschmolzen ist.
7. Käsespätzle mit den Kräutern bestreuen und sofort servieren.

## Spätzle

Zutaten für ca. 4 Portionen:

300 g Spätzlemehl  
Salz, Muskat

250-300 g Eier/Wasser mit Kohlensäure  
(z. B. 4 Eier (M)/50-100 ml Wasser)

### Zubereitung:

1. Mehl sieben.
2. Flüssigkeit (Eier + Wasser) und Gewürze vermischen und zum Mehl geben.
  - Die Flüssigkeit mit einem Kochlöffel von der Mitte nach außen unter das Mehl arbeiten und kräftig schlagen bis sich Blasen bilden.
  - 20 Minuten ruhen lassen.



Verhindert die Klumpenbildung,  
der Teig wird glatt.

***Je mehr Eier verwendet werden,  
desto kerniger und fester werden die Spätzle***

### Fertigstellung:

- In kochendes Salzwasser pressen/schaben/hobeln und aufkochen lassen, abschrecken, abseihen und abtropfen lassen.
- Abgetropften Spätzle in heißer aufschäumender Butter schwenken und würzen.