

Käsespätzle

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe

400	Gramm	Mehl
4		Eier
1	Teel.	Salz
	Einige	EL kaltes Wasser
1	Essl.	Öl
250	Gramm	Allgäuer Emmentaler Gerieben
100	Gramm	Butter
4		Zwiebeln

Anleitung:

Aus Mehl, Eiern, Salz und etwas Wasser einen Spaetzleteig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Kurz ruhen lassen. Reichlich Wasser mit Salz und Oel zum Kochen bringen. Aus dem Teig Spaetzle vom Brett ins Wasser schaben. Oder mit Spatzenhobel oder aehnlichem Geraet. An die Oberflaeche gekommene Spaetzle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Angewaermte Schuessel mit etwa 1 EL Butter ausschwenken. Dann abwechselnd Spaetzle und geriebener Kaese schichtweise einfuellen. Zum Schluss noch etwas Butter in Floeckchen aufsetzen, alles durcheinanderheben. In der restlichen Butter die zu Ringen geschnittenen Zwiebeln goldbraun anroesten. Mitsamt ihrem Fett ueber die Kaesespaetzle schuetten. Als Beilage gibt es gruenen Salat. (Horst Scharfenberg: Aus Deutschlands Kuechen, Hallwag-Verlag)