

## Kartoffel - Spätzli mit Schabziger

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Pellkartoffeln
5	Essl.	Griess
2		Eier
100	Gramm	Schabziger
2	Essl.	Oel
2		Zwiebeln; evtl. mehr
2	Essl.	Paniermehl
50	Gramm	Schabziger

### Anleitung:

Kartoffeln schaelen, mit der Bircherraffel reiben, Griess, Eier und Schabziger begeben, gut mischen und eine Stunde stehen lassen. Masse in Spritzsack mit grosser Tuelle einfuellen und mit einem Messer kleine Stuecke ins siedende Salzwasser schneiden.

Spaetzli zehn Minuten ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, lagenweise mit geroesteten Zwiebelringen, welche durch das mitgeroestete Paniermehl noch knuspriger werden, in einer Platte anrichten und mit etwas Schabziger bestreuen.