



Unsere liebsten Käsespätzle

Für 4 Leut' braucht's Ihr:

500g Mehl, 4 Eier

Wasser, Salz

250g Bergkäse

250g Rässkäse

(oder Ihr nehmt's unsere frisch geriebene Käsemischung!)

2 Zwiebeln, in Butterschmalz geröstet

Mit Video im Käsekin
auf www.kaesealm.at!



In einer Schüssel das Mehl mit den Eiern, 1 1/2 TL Salz und ungefähr 1/4l lauwarmem Wasser locker mischen und so lange schlagen, bis ein glatter homogener Teig entsteht.

Einen großen Topf mit 3 l Wasser füllen, eine Prise Salz dazu, zum Kochen bringen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in Butterschmalz goldgelb anbraten. Den Teig mit einem Spätzlehobel in das kochende Wasser hobeln.

Die Spätzle mehrere Male aufkochen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Spätzle werden nun abgeschöpft und in eine ofenfeste Backform abwechselnd mit den verschiedenen geriebenen Käsesorten geschichtet. Als oberste Schicht kommen die in Butterschmalz angebratenen Zwiebeln drauf.

Feinschmeckertipp:

Ein guter Schuss Schlagobers (Sahne) in die Form und alles für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 200°C - dann werden die Käsespätzle so richtig sämig!

Dazu passt perfekt eine Runde mit lieben Menschen und ein grüner Salat.

Lasst es Euch schmecken!

... und immer frisch auf:

www.kaesealm.at

