

Selbstgemachte Käsespätzle

Zutaten für 4 Portionen

500 g Weizenmehl Type 405

4 Eier

250 ml Sprudelwasser

1 TL Olivenöl

Salz

3 Zwiebeln

90 g Butter

300g Bergkäse, gerieben

1 Bd. Schnittlauch

Utensilien : Spätzlepresse

Zubereitung

Mehl, Eier, Sprudelwasser und Olivenöl in eine große Schüssel

geben, zu einem glatten Teig vermischen. Weitermixen, bis der

Teig Blasen wirft.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Zwiebeln fein
hacken und in der Butter anbraten.

Den Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Salzwasser drücken.

Wenn die Spätzle dann wieder oben schwimmen, sind sie fertig.

Abgießen und zu der Butter und den Zwiebeln in die Pfanne geben, kurz
braten, dann den Bergkäse darüber reiben und mit etwas Salz
abschmecken.

Auf Tellern verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.