





KÄSSPATZLN

 10 Minuten

 ca. 20 Minuten  ca. 4 Minuten

 8 Portionen

NÄHRWERTE (pro Portion)


kcal	630
Protein	32,63 g
Fett	35,13 g
Carbs	46,38 g
Zucker	1,75 g

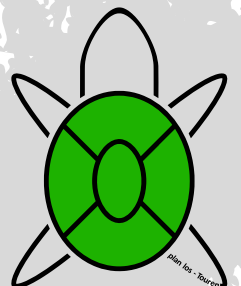
ZUTATEN

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 250 g Weizenmehl (Typ 405) | <input type="checkbox"/> 250 g Emmentaler |
| <input type="checkbox"/> 250 g Weizendunst (Instantmehl) | <input type="checkbox"/> 250 g Bergkäse |
| <input type="checkbox"/> 8 Eier (Größe M) | <input type="checkbox"/> 1,5 EL Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> 1 Prise Salz | <input type="checkbox"/> 1 Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> 1 Prise Muskat | <input type="checkbox"/> 80 g Butter |
| <input type="checkbox"/> etwas Pfeffer | <input type="checkbox"/> etwas Salz (für das Kochwasser) |
| <input type="checkbox"/> 10 g Schnittlauch | |

WERKZEUG / KÜCHENMATERIAL

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1 Küchenwaage | 1 Schneidebrett |
| 1 Schüssel (groß) | 1 Messer |
| 1 Kochlöffel | 1 Pfanne |
| 1 Topf (groß) | 1 Auflaufform bzw. Pfanne (groß) |
| 1 Spätzlereibe / -presse | 1 Gabel bzw. Schneebesen |
| 1 Schöpflöffel | 2 Schälchen |
| etwas Küchenpapier | |

 = Arbeitszeit  = Koch- / Backzeit  = Kühlzeit  = Geh- / Ruhezeit





ZUBEREITUNG

KÄSSPATZLN



- schlage die Eier in die Schüssel und gebe das Mehl, den Weizendunst, Salz und Muskat hinzu
- verrühre die Zutaten und schlage anschließend solange Luft in den Teig bis er Blasen wirft
- lasse den Teig für ca. 20 Minuten ruhen
- wasche den Schnittlauch, schneide diesen in feine Ringe und gebe ihn in das Schälchen
- schäle die Zwiebel, halbiere diese und schneide sie in 2 - 3 mm starke Streifen
- reibe beide Käsesorten und vermische diese
- schlage die Sahne mit einer Gabel oder dem Schneebesen schaumig
- fülle den Topf voll Wasser und bringe dieses auf dem Herd zum Kochen - füge dann etwas Salz hinzu
- stelle die Teigschüssel neben den Topf mit kochendem Wasser, lege die Spätzlereibe auf den Topf und reibe die erste Portion Teig durch
- lasse die Spätzle ca. 4 Minuten kochen (diese werden dann größer und schwimmen oben)
- schöpfe diese mit dem Schaumlöffel in die Auflaufform bzw. Pfanne (macht nichts, wenn etwas Wasser mit hinein geht)
- decke die Pfanne / Auflaufform ab und wiederhole die Schritte Spätzlereiben, kochen lassen, abschöpfen, mit Käse bestreuen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist
- bestreue die Spätzle in der Pfanne / Auflaufform mit etwas geriebenem Käse
- gebe nun die schaumige Sahne über die Käsespätzle und decke noch einmal alles ab
- füge die Butter in die Pfanne und erhitzte diese
- röste die Zwiebelstreifen nun goldbraun durch
- hole diese anschließend aus der Pfanne und trockne sie mit dem Küchenpapier ab und gebe sie in eine Schale
- würze nun noch die Zwiebel mit etwas Salz und Pfeffer
- schwänke die Käsespätzle noch einmal kurz durch
- richte alles schön auf einem Teller mit den Zwiebeln und Schnittlauch an

