

Rezept

Schwäbische Käsespätzle

Ein Rezept von Schwäbische Käsespätzle, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------------|----------------------------|
| 500 g Mehl | 4 Eier |
| Salz | 1/4 l Mineralwasser |
| 3 große Zwiebeln | Pfeffer, frisch gemahlen |
| 250 g Emmentaler, frisch gerieben | 50 g Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Eiern und Salz verrühren. So viel Mineralwasser dazugeben, dass der Teig zähflüssig ist. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft, danach 15 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen. Den Backofen auf 100° vorheizen, eine feuerfeste Form darin warm stellen.
3. Mit einer Spätzlepresse oder einem Spätzlehobel den Teig portionsweise in das kochende Wasser pressen bzw. hobeln. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und sofort in die Form geben. Jede Lage mit Pfeffer würzen und mit Käse bestreuen. Im Ofen warm stellen.
4. Die Zwiebeln in der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Spätzle mit den Zwiebelringen servieren. Dazu passt Blattsalat.