

Rezept

# Einfache Käsespätzle

Ein Rezept von Einfache Käsespätzle, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Emmentaler	<b>500 g</b> Mehl
<b>4</b> Eier	Salz
<b>2</b> Zwiebeln	<b>3 EL</b> Butter
Pfeffer aus der Mühle	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

## Zubereitung

1. Am besten gleich schon mal den Käse reiben - man sollte ein Spätzle nicht warten lassen, wenn es aus dem Wasser steigt.

---

2. In einer Schüssel das Mehl mit den Eiern, 1-2 TL Salz und ungefähr ¼ l lauwarmem Wasser locker mischen und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht so fest ist wie Kuchenteig, nicht so dünn wie Pfannkuchenteig, sondern irgendwie zäh vom Löffel tropft.

---

3. Dann den großen Topf mit 3 l Wasser füllen, 1 EL Salz dazu, Deckel drauf und zum Kochen bringen. Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten, warm halten. Den Backofen schon mal auf 200° vorheizen (Umluft 180 Grad) und eine feuerfeste Form reinstellen, in der viele Spätzle Platz haben.

---

4. Das Wasser müsste jetzt kochen: also Deckel auf, Spätzlehobel, Spätzledrucker oder einfach ein Plastiksieb auf den Topf stellen. Eine gute Portion des Teiges einfüllen und durch die Öffnungen hobeln, drücken oder mit einem Kochlöffel durchschaben. Die abtauchenden Teigstreifen mehrere Male kurz aufkochen lassen, bis sie freiwillig wieder nach oben kommen. Das dauert pro Fuhre 3-5 Minuten. Dann die nächste Portion einfüllen. Die oben schwimmenden Spätzle immer mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser holen, gut abtropfen lassen und sofort in die heiße Schüssel im Ofen füllen. Jede Schicht pfeffern und mit Käse bestreuen. Oberste Schicht mit den Zwiebeln samt der heißen Butter krönen – den Ofen kurz noch heißer stellen (250/220) und die Spätzle 5 Minuten überbacken.