Rezept

Käsespatzen mit Zwiebelschmelze

Ein Rezept von Käsespatzen mit Zwiebelschmelze, am 07.10.2026

Zutaten

500 g	Mehl
4	Eier (M)
3	große Zwiebeln
3-4 EL	Butter
	Spätzlepresse oder -hobel
	Salz
1/4 l	Milch
250 g	Allgäuer Emmentaler
1-2 EL	gehackte Petersilie zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Mehl, 2 TL Salz, Eier und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel (oder den Quirlen des Handrührgeräts) zu einem glatten, eher zähflüssigen Teig verrühren und so lange kräftig schlagen (oder quirlen), bis er leicht Blasen wirft. Den Teig 10 Min. ruhen lassen.

2. Zwischenzeitlich die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Käse auf einer Rohkost- oder Käsereibe fein reiben. Reichlich Wasser in einem großen weiten Topf zum Kochen bringen, salzen.

3. Den Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse oder einen -hobel ins kochende Wasser drücken. Die Spätzle so lange bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und im Ofen bei 70° warm halten. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.

4. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Darin die Zwiebeln bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Die warmen Spätzle lagenweise mit dem Käse in eine Form schichten und anschließend kurz miteinander vermischen, sodass der Käse schmilzt und Fäden zieht. Zwiebeln samt Butter über die Spätzle geben, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.