

Rezept

# Käsespätzle für Kinder

Ein Rezept von Käsespätzle für Kinder, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl	<b>5</b> Eier (Größe M)
Salz	<b>300 g</b> Emmentaler, frisch gerieben
<b>100 g</b> Sahne	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 kalte Nasen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für den Teig das Mehl mit den Eiern und ca. ¼ l lauwarmem Wasser zu einem zähflüssigen Teig rühren. Etwas Salz unterrühren. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, dann die Temperatur runterstellen, sodass das Wasser leicht siedet. Portionsweise Teig in den Spätzlehobel füllen und Spätzle ins Wasser hobeln. Aufwallen lassen und kochen, bis die Spätzle aufsteigen. Die fertigen Spätzle mit dem Schaumlöffel abnehmen, abtropfen lassen und in eine ofenfeste Form geben.
2. Auf die erste Schicht Spätzle Käse streuen. Darauf die nächste Schicht Spätzle geben und Käse darüber. So fortfahren und mit Käse abschließen. Die Sahne mit der Brühe mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne über die Spätzle geben. Die Spätzle im Ofen (oben) 15–20 Min. überbacken.