Rezept

Käsespätzle mit Appenzeller

Ein Rezept von Käsespätzle mit Appenzeller, am 04.06.2025

Zutaten

300 g	Mehl
4	Eier (Größe M)
200 g	Appenzeller oder Bergkäse
	schwarzer Pfeffer
	kleine ofenfeste Form
	Salz
250 g	Zwiebeln
2 EL	Butter
1/2 Bund	Schnittlauch
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. In einer Schüssel das Mehl mit 1/2 TL Salz, Eiern und 100 ml kaltem Wasser zu einem zähen Teig verrühren. Falls nötig, noch 1 - 2 EL Wasser zugeben. Den Teig ca. 15 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, den Käse reiben. Die Form mit etwas Butter fetten. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen.

3. In einer kleinen Pfanne die restliche Butter zerlassen und die Zwiebelringe darin bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. goldgelb werden lassen.

4. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Den Teig durch eine Spätzlepresse oder mit einem Spätzlehobel portionsweise ins kochende Wasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.

5. Die Spätzle, die Zwiebelringe und den Käse abwechselnd in die Form schichten, jede Lage pfeffern und alles im heißen Backofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

6. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die fertigen Käsespätzle damit bestreuen und sofort servieren. Dazu schmeckt ein frischer Blattsalat.