

## Rezept

# Käsespätzle mit Emmentaler

Ein Rezept von Käsespätzle mit Emmentaler, am 18.12.2025

## Zutaten

Salz	<b>500 g</b> Mehl
<b>4 TL</b> neutrales Pflanzenöl	<b>4</b> Eier (Größe M)
<b>250 g</b> Emmentaler	Pfeffer
<b>3</b> große Zwiebeln	<b>50 g</b> Butter
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal

## Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Mehl, Öl, 2 TL Salz, Eier und ca. 250 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers kräftig verrühren. So lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse geben und in das kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten. Den Käse reiben. Abwechselnd Spätzle und Käse in die Form schichten und mit Pfeffer würzen. Die letzte Lage Spätzle mit Käse bedecken. Im Ofen in ca. 25 Min. goldbraun überbacken. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In der Butter bei mittlerer Hitze in ca. 6 Min. goldbraun braten, leicht salzen und pfeffern und zu den Spätzle servieren.