

Rezept

# Käsespätzle mit Knusperzwiebeln

Ein Rezept von Käsespätzle mit Knusperzwiebeln, am 19.05.2024

## Zutaten

<b>440 g</b> Mehl (am besten Spätzlemehl)	<b>8</b> Eier
Salz	<b>4</b> Zwiebeln
<b>100 g</b> Bergkäse (am Stück)	<b>100 g</b> mittelalter Gouda (am Stück)
<b>6 EL</b> Butterschmalz	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 875 kcal

## Zubereitung

1. 400 g Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken, Eier und 1 Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel schlagen, bis ein glatter, etwas zähflüssiger Teig entstanden ist. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und im übrigen Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Beide Käsesorten reiben.
3. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Spätzlehobel oder -presse auf den Topf stellen, eine Portion Teig einfüllen und durch die Löcher drücken. Die Spätzle 1-2 Min. kochen lassen, bis sie nach oben steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen lassen, sofort in eine vorgewärmte Schüssel geben und warm halten. Den Vorgang 2-3-mal wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.
4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin in zwei Portionen knusprig braten. Spätzle und Brühe in einer großen Pfanne erhitzen und ein Drittel der Zwiebeln untermischen. Den Käse dazugeben und unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen, salzen und pfeffern. Die Spätzle mit den übrigen Röstzwiebeln bestreuen und servieren.