

Rezept

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Ein Rezept von Käsespätzle mit Röstzwiebeln, am 09.09.2024

Zutaten

250 g Mehl	3 Eier (M)
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
1-2 EL Mineralwasser	120 g Bergkäse (z. B. Allgäuer Almkäse, Gryère, Comté)
1 TL Butter	1 Zwiebel
1 TL Mehl	2 EL Butterschmalz
Spätzlehobel	flache ofenfeste Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 915 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben. Eier, ½ TL Salz und 1 kräftige Prise Muskat hinzufügen und alles gut verrühren. 1 EL Mineralwasser hinzufügen und unterrühren, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht. Falls nötig, noch 1 EL Mineralwasser unterrühren. Den Teig 3 - 4 Min. kräftig mit einem Holzkochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Dazu den Holzlöffel immer wieder mit Schwung und Druck aus dem Handgelenk unter den Teig führen und diesen vom Schüsselboden lösen. Zeigen sich nach 3 - 4 Min. Luftblasen wie beim Kaugummi, hast Du alles richtig gemacht.
2. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. In einem Topf 3 l Wasser aufkochen lassen und 3 TL Salz hineingeben. Den Spätzlehobel quer über den Topf legen, ein Drittel des Teigs einfüllen und das Schiffchen zügig hin- und herschieben, um den Teig ins Wasser zu schaben. Je nachdem wie schnell oder langsam Du hobelst, werden die Spätzle längere Würstchen oder runde Knöpfchen. Für Kässpätzle sind ca. 2 cm lange Spätzle perfekt.
3. Sobald die Spätzle oben schwimmen (das geht ganz schnell!), diese mit einem Schaumlöffel herausholen und ins kalte Wasser geben, damit sie nicht zusammenkleben. Dann die nächste Portion ins Wasser hobeln. Wenn alle Nudeln fertig und im kalten Wasser sind, die Spätzle in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Käse reiben. Die Form mit der Butter ausstreichen. Die Hälfte der Spätzle darin verteilen, die Hälfte des geriebenen Käses darüberstreuen. Die übrigen Spätzle und den übrigen Käse darübergeben. Die Spätzle im heißen Ofen (mittlere Einschubleiste) ca. 15 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Spätzle wieder warm sind.
5. Inzwischen die Zwiebel schälen und quer in Scheiben schneiden. Die Ringe auseinanderlösen und mit dem Mehl bestäuben. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die Zwiebelringe darin in 5 - 6 Min. goldbraun und knusprig braten. Leicht salzen und zum Servieren auf den Kässpätzle verteilen.