

Rezept

Kasspatzn mit Röstzwiefe

Ein Rezept von Kasspatzn mit Röstzwiefe, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Spatzn

300 g Spätzlemehl (doppelgriffiges Mehl) oder Mehl (Type 405)	5 Eier (M)
Salz	4 Eigelb (M)
50 g Weißlacker (würziger Käse aus dem Allgäu, nach Belieben)	frisch geriebene Muskatnuss
4 EL Butter	200 g mild-würziger Bergkäse
200 g Sahne	350 g Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	100 ml Gemüsebrühe

Für die Röstzwiebeln

1 kg Frittierfett	1 1/2 große Gemüsezwiebeln
1 1/2 EL Mehl	1 gestr. EL edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 950 kcal

Zubereitung

- 1.** Für die Spatzn Mehl, Eier, Eigelbe, 2 EL kaltes Wasser, Salz und Muskat mit der Küchenmaschine in ca. 10 Min. zu einem glatten, zähflüssigen Teig verarbeiten. Dann den Teig nach und nach in reichlich kochendes Salzwasser hobeln oder pressen, aufkochen und kurz ziehen lassen. Die Spatzn mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in ein Sieb geben, abschrecken und abtropfen lassen.
- 2.** Den Weißlacker zerbröseln, den Bergkäse fein reiben. Die Zwiebeln schälen und in ca. ½ cm große Würfel schneiden. In einer großen Pfanne 2 EL Butter schmelzen. Darin Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze in 12-13 Min. goldbraun braten. Dann die übrige Butter und die Spatzn dazugeben, in ca. 3 Min. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne und Gemüsebrühe aufkochen.
- 3.** Backofen auf 150° C (am besten Umluft, sonst 170° Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Spatzn-Zwiebel-Mischung und den Käse abwechselnd in eine Auflaufform oder Bratreine (ca. 18 x 30 cm) schichten, mit Käse abschließen. Die Sahnebrühe über die Spatzn gießen, mit Alufolie abdecken und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Dann die Folie abnehmen, die Ofentemperatur auf 200° (Umluft, 220° Ober- und Unterhitze) erhöhen und die Spatzn in 12-14 Min. goldbraun überbacken.

4. Inzwischen für die Röstzwiebeln das Frittierfett in einem hohen Topf erhitzen (160-170°). Gemüsezwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und mit Mehl und Paprika vermischen. Die Zwiebelringe portionsweise im heißen Fett in ca. 2 Min. goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
-
5. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Fertige Kasspatzn aus dem Ofen nehmen, mit den Röstzwiebeln und dem Schnittlauch garnieren und servieren – am besten mit einem gemischtem Blattsalat.