



REZEPT
DES MONATS

Kässpätzle

Zutaten für 4 Personen

500 g	Spätzlemehl
5	Eier
125 ml	Wasser
150 g	Emmentaler
100 g	Bergkäse
50 g	Romadur oder Weißlacker
3	große Zwiebeln
etwas Butter und Salz	

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in dünne, halbe Ringe schneiden. In Butter anschwitzen, bis sie etwas Farbe bekommen.
- Das Mehl in eine Schüssel sieben und Eier, Wasser und etwas Salz zugeben. Der Teig wird traditionell mit der Hand geschlagen, es kann aber auch ein Holzkochlöffel oder Rührgerät verwendet werden. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Je nach Konsistenz noch etwas Mehl oder Wasser zugeben. Sobald der Teig „Blasen wirft“ ist er fertig.
- Topf mit Wasser und reichlich Salz aufsetzen und eine Auflaufform vorwärmen. Den Käse reiben und gut vermengen. Nun werden die Spätzle ins Wasser gehobelt, geschabt oder durch die Presse gedrückt. Sobald sie oben schwimmen sind sie fertig.
- Abwechselnd Spätzle und Käse in die Auflaufform schichten - und mit den Röstzwiebeln servieren.

Guten
Appetit!