

Käsespätzle

Wir zeigen euch, wie ihr frische Spätzle ganz einfach selbst zubereiten könnt. In Kombination mit würzigem Käse und knusprigen Röstzwiebel werden daraus leckere Käsespätzle.



Portionen: 2
Vorbereitung: 45 min
Zubereitung: 15 min
Zeit gesamt: 1 h
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Röstzwiebeln:

- 1 große Zwiebel
- 1 EL Mehl
- Salz
- Sonnenblumenöl zum Braten

Zutaten für die Käsemischung:

- 100 g Emmentaler
- 100 g alter Bergkäse (z.B. Allgäuer Bergkäse oder Gruyère)

Zutaten für die Spätzle:

- 200 g Mehl Type 405
- 2 Eier
- 100 ml Wasser

- ½ TL Salz
- Frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

- 50 g Butter
- ½ Bund Schnittlauch oder Petersilie

Besondere Utensilien:

- Küchenreibe
- Spätzlehobel

Zubereitung:

- **Für die Röstzwiebeln** die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden.
- In einem Schälchen gründlich mit dem Mehl vermischen.
- Reichlich Sonnenblumenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze knusprig goldbraun braten.
- Aus der Pfanne nehmen und bis zum Verzehr auf Küchentrepp legen.
- **Für die Käsemischung** beide Käsesorten fein reiben und mischen.
- **Für die Spätzle** einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen und die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen.
- Währenddessen das Mehl in eine Rührschüssel sieben.
- Eier, Wasser, Salz und eine Prise Muskat hinzufügen und mit einem Kochlöffel verrühren, bis noch Mehlsuren zu sehen sind – so werden die Spätzle besonders locker. **Tipp:** Besonders fein schmecken die Spätzle, wenn statt zwei Eiern und 100 ml Wasser vier Eier ohne Wasser verwendet werden.
- Spätzleteig portionsweise mit einem Spätzlehobel ins kochende Wasser hobeln und etwa eine Minute garen lassen – sie sind fertig, wenn sie an Volumen zugenommen haben und an der Oberfläche schwimmen.
- Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warmhalten – dies gelingt zum Beispiel sehr gut in einem Durchschlag, den man auf einen Topf mit kochendem Wasser stellt.
- So den gesamten Teig verarbeiten.
- Kräuter fein hacken.
- Butter einmal aufkochen und abwechselnd mit dem Käse unter die Spätzle rühren.
- Auf Teller portionieren, die Röstzwiebeln darauf verteilen, mit gehackten Kräutern bestreuen und gleich servieren – **Mahlzeit!**