

# Spätzle

## Für 2 Personen:

250 g Mehl                      2 Eier                      1 TL Salz  
1/8 l Mineralwasser    geriebener Käse    1 Zwiebel

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Alles der Reihenfolge nach mit einem Kochlöffel mischen.

Der Teig sollte nicht zu flüssig sein. Wasser in einem Topf kochen und den Spätzlesdrücker darauf stellen. Den Spätzle-Drücker füllen und den Teig durchdrücken. Sobald die Spätzle im kochenden Wasser oben schwimmen, abschöpfen und in eine große Pfanne geben. Auf eine Spätzle-Schicht Käse streuen (z.B. Emmentaler, mit Limburger) und evtl. Salz und Pfeffer. Danach die Pfanne mit geschlossenem Deckel auf den Herd stellen und den Käse bei niedriger Stufe schmelzen lassen. Möglich ist auch, die Spätzle in eine ofenfeste Form zu geben und dann im vorgeheizten Backofen den Käse schmelzen zu lassen. Mit gerösteten Zwiebeln bestreuen. Und besser schmeckt´s, wenn man die Spätzle mit Käse und Zwiebeln in eine Auflaufform schichtet und ca. 10 min. bei 180°C im Ofen gratiniert! Wenn man die Spätzle in eine Brühe drückt, schmecken sie noch besser.

Die Spätzle werden gelber, wenn man die Eier mit Salz verrührt und dann das Mehl hinzugibt.

Die Spätzle werden würziger, wenn man pürierten Räucherfisch in den Teig rührt.

Wer nicht auf trockene Käse-Spätzle steht: Weißwein in der Pfanne erhitzen, Spätzle hinzu, ca. 100 g Schmand, Käse (g Mehl = g Käse) (Greyerzer), alles gut mischen, mit Pfeffer, Salz und Röstzwiebeln würzen.

NN am 05. Januar 2012