

# Selbstgemachte Käse-Knöpfle mit Röstzwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für den Knöpfleteig:**

250 g griffiges Mehl      3 Eier                      5 g Salz

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel                      100 g Bergkäse      Butter  
Salz                              Pfeffer

**Für die Röstzwiebeln:**

2 große Zwiebeln              Mehl                      1 TL geräuchertes Paprikapulver  
Salz                              Butterschmalz

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Petersilie

**Für den Knöpfleteig:**

Das Mehl, die Eier, das Salz und 50 ml Wasser mit einem Holzlöffel zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.

Einen Topf zum Kochen bringen und gut salzen.

Teig mit einer Knöpfleibe in kochendes Salzwasser reiben, einmal aufkochen lassen und sofort kalt abschrecken.

**Für die Sauce:**

Käse reiben. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter hellbraun anrösten. Knöpfle (von oben) in die Pfanne geben und mit anrösten, bis sie heiß sind. Käse unterheben und zerlaufen lassen. Käseknöpfle mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Röstzwiebeln anrichten.

**Für die Röstzwiebeln:**

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und mit einer Gabel in einem Gemisch aus Mehl, Salz und Paprikapulver wälzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz auf mittlerer Hitze erhitzen. Nun nach und nach die Zwiebelringe in die Pfanne geben und gut schwenken, bis sie goldbraun ausgebacken sind.

**Für die Garnitur:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maxi Halang am 02. November 2020