

Käse-Spätzle mit Knusperzwiebeln

Für 4 Portionen:

440 g Mehl	8 Eier	Salz, Pfeffer
4 Zwiebeln	100 g Bergkäse, am Stück	100 g m.-alter Gouda
6 EL Butterschmalz	200 ml Gemüsebrühe	

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken, Eier und 1 Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel schlagen, bis ein glatter, etwas zähflüssiger Teig entstanden ist. Zugedeckt 30 Min.

ruhen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und im übrigen Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Beide Käsesorten reiben.

Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen.

Spätzlehobel oder -presse auf den Topf stellen, eine Portion Teig einfüllen und durch die Löcher drücken. Die Spätzle 12 Min. kochen lassen, bis sie nach oben steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen lassen, sofort in eine vorgewärmte Schüssel geben und warm halten. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin in zwei Portionen knusprig braten. Spätzle und Brühe in einer großen Pfanne erhitzen und ein Drittel der Zwiebeln untermischen. Den Käse dazugeben und unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen, salzen und pfeffern. Die Spätzle mit den übrigen Röstzwiebeln bestreuen und servieren. Dazu passt grüner Salat.

Flora Homann am 07. April 2025