

Käsespätzle

4 Portionen:

500 g Mehl, 6 Eier,
1 TL Salz, 200g Emmentalerkäse
2 Zwiebeln
60 g Butter
evt. Semmelbrösel

- Mehl in eine Schüssel sieben. Eier und Salz zugeben und alles kräftig mit den Knethaken des Handrührers verrühren. Nach und nach so viel Wasser (je nach Größe der Eier 200 ml bis 250 ml) unterrühren, bis der Teig Blasen wirft. Teig 15 Minuten ruhen lassen.
- Den Emmentalerkäse reiben. Die Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der heißen Butter braten.
- Einen großen Topf mit gut gesalzenem Wasser aufkochen. Den Teig durch einen Spätzlehobel oder durch die Spätzlepresse in das leicht kochende Wasser drücken. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle herausheben und kurz in lauwarmes Wasser legen. Die Spätzle auf ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.
- Eine ofenfeste Form zum Vorwärmen in den heißen Backofen stellen. Anschließend die abgetropften Spätzle und den Käse in mehreren Lagen einschichten. Zum Schluss mit den gerösteten Zwiebeln bestreuen.

Tipp:

Die Zwiebeln kann man auch durch in Butter gebräunte Semmelbrösel ersetzen. Wenn man Besuch erwartet, können die Spätzle auch noch im Backofen warm gehalten werden.



PS.: Mit den Eiern von Magdas Hühnchen, schmecken die Käsespätzle noch mal so lecker!