Käs-Spätzle

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Spätzle

400 g	Mehl
1,0 TL	Salz
4,0	Eier
150 ml	Wasser

Fertigstellung

300 g	geriebener Emmentaler
4,0	Zwiebeln
	Salz & Pfeffer
	nach Belieben Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren

(Angaben für 4 Personen)



Dieses traditionelle Gericht aus dem Südwesten Deutschlands lässt sich sehr gut vorbeiten. Hardliner schaben die Spätzle über ein Brett; weniger Geübte haben es mit einer Spätzlepresse leichter.
Zu den Spätzle schmeckt ein frischer Salat der Saison.

Zubereitung

Spätzle

Mehl, Salz, Eier und nach und nach das Wasser zu einem Teig verrühren, bis sich dieser von der Schüssel löst. Spätzlepresse kurz unter fließend kaltes Wasser halten, dann Teig hineinfüllen und in einen Topf mit kochendem Salzwasser drücken. Die Spätzle herausnehmen, sobald sie oben schwimmen und im Sieb abtropfen lassen.

Fertigstellung

Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und in Butter glasig dünsten. Spätzle, dann geriebenen Käse und dann wieder Spätzle in eine gefette Form schichten. Jede Spätzleschicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln über den Spätzle verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15 bis 20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.