



Käsespätzle

Zutaten für 5-6 Personen:

800 g Weizenmehl

12 g Salz

1 Messerspitze Muskatnuss

1 Ei

150 ml Milch

600 ml Wasser

1 Zwiebel

250 g geriebener würziger Käse

Salz und Pfeffer

Das Weizenmehl wird gemeinsam mit dem Salz und der Muskatnuss vermengt. Das Ei einrühren, die Milch hinzufügen und unter kräftigen Schlägen nach und nach das Wasser mit einem Kochlöffel in die Masse hineinschlagen.

So lange Rühren bis der Teig eine glatte Optik hat. Nun stellt man ihn für mindestens 15 Minuten zum Ruhen zur Seite.

In der Zwischenzeit wird die Zwiebel geschält und halbiert. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf etwa 1 cm hoch Öl eingießen und stark erhitzen. Zwiebelstücke scharf anrösten und auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen. So bleiben die Zwiebelstücke schön knusprig.

Ein Topf mit Salzwasser wird zum Kochen gebracht und mit einer Spätzlereibe die Spätzle in das Wasser gerieben. Gelegentlich durchrühren und etwa 5 Minuten im leicht siedenden gar ziehen lassen. Abseihen und mit etwas Öl in eine Pfanne gehen. Der Käse wird zügig untergehoben.

Mit den Zwiebeln betreuen und gleich servieren.

