

schnelle Käsespätzle



Ihr braucht dazu:

- ✓ 400g Mehl (ich bevorzuge Dinkelmehl)
- ✓ 4 Eier
- ✓ 2 TL Salz
- ✓ 300g geriebenen Bergkäse
- ✓ ca. 200 ml Wasser (Alternative mit Milch zubereiten)
- ✓ Butter zum Anrösten

- ✓ (ev. gerösteten Zwiebel oder frischen Schnittlauch zum Garnieren)

Und so geht's:

Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig miteinander vermengen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, und den Teig mit einem Spätzlesieb langsam in das Wasser gleiten lassen.

Sobald die Spätzle aufsteigen und an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig, und man kann sie aus dem Wasser fischen.

In einer großen Pfanne Butter oder Butterschmalz erhitzen und die Spätzle darin kurz anbraten.

Danach den geriebenen Bergkäse hinzugeben, und ev. nochmals mit Salz (oder wer mag Pfeffer, Muskat, ...) nachwürzen.

Die Käsespätzle kann man auch mit frisch gehacktem Schnittlauch und Röstzwiebeln bestreuen.



Gutes Gelingen! 🍷