

Allgäuer Kässpätzlen

Zutaten:

Für den Teig:

- 500g Mehl
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 125ml Mineralwasser

Zum Anrichten:

- 300g Bergkäse
- 100g Weißlacker
- 4 Zwiebeln
- Ca. 100g Butter zum Anbraten

So geht's:

- Bergkäse reiben, Weißlacker in kleine Stückchen schneiden und die Zwiebeln schneiden
- Die Zutaten für den Teig zu einer zähflüssigen Masse anrühren und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft
- Salzwasser zum Kochen bringen und Zwiebeln in Butter anbraten
- Mit einem Spätzlehobel den Teig portionsweise in das kochende Salzwasser hobeln, das Wasser aufkochen lassen und immer wieder umrühren, damit die Spätzlen nicht verkleben
- Sobald die Spätzlen an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel legen
- Spätzlen mit Käse bedecken und diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist
- Am Schluss die geschmelzten Zwiebeln darüber geben



Tipp: Ein oder Zwei Löffel des Spätzlenwassers am Schluss über die Kässpätzlen geben. Dadurch wird die Konsistenz noch cremiger und die Spätzlen werden nicht trocken!