



Allgäuer Kässpätzlen

ZUTATEN FÜR 4:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 1 Pr. Salz
- 1/8 l Milch
- 200 g alter Bergkäse
- 100 g junger Bergkäse
- 100 g Weißlacker
- 4 Zwiebeln
- 80-100 g Butter zum anbraten
- etwas Schnittlauch

SO WIRD'S GEMACHT:

Den Käse reiben und den Weißlacker in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Schnittlauch klein schneiden. Aus den Zutaten einen zähflüssigen Teig anrühren und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig in Portionen durch den Spätzlehobel in das kochende Salzwasser hobeln. Einige Male aufkochen lassen. Mit dem Kochlöffel umrühren damit die Spätzlen nicht zusammen kleben. Wenn die Spätzlen an der Oberfläche schwimmen, kaltes Wasser drüber gießen und mit einem Schaumlöffel heraus nehmen.

Die Spätzlen in eine vorgewärmte Schüssel lagenweise mit geriebenem Käse anrichten. Die in Butter braun gerösteten Zwiebeln darübergeben und mit Schnittlauch anrichten. Als Beilage kann man Schwarzbrot oder einen grünen Salat reichen.

an Guata! | Guten Appetit!



RENATE – Information & Data Security Officer

Am besten schmecken sie mir mit einem Tomatensalat oder einem Grünen Salat und natürlich einem Bier.