

**Simon Tress**  
**Käsespätzle**

**Freitag, 08. Februar 2019**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 40 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: Mittel**  
**Heimatküche**

**Zutaten:**

250 g	Weizenmehl
4	Eier
etwas	Salz
250 g	Bergkäse (z. B. Emmentaler)
1	mittelgroße Zwiebel
4 EL	Butter
etwas	Pfeffer
250 ml	Schlagsahne
150 ml	Milch

**Zubereitung:**

1. Das Mehl, die Eier und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben und alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verschlagen. Den Teig solange schlagen, bis dieser Blasen wirft.

Tipp: Man kann den Teig auch mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen.

2. In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

3. Mithilfe einer Spätzlepresse oder eines Spätzlebretts samt Schaber den Teig in das kochende Wasser drücken bzw. schaben, dabei das Brett immer wieder ins heiße Wasser tauchen. Die Spätzle 2-3 Minuten garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

4. Dann mit einem Schaumlöffel herausheben und für 1-2 Minuten in kaltem Wasser abschrecken. Die abgeschreckten Spätzle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

5. Den Käse grob reiben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

6. In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7. In einem Topf die restliche Butter erhitzen und darin die Spätzle unter Rühren kurz anbraten.

8. Die Sahne und die Milch angießen und untermischen. Dann die Käsewürfel unterheben.

9. Die Käsespätzle anrichten. Dazu passt sehr gut Feld- oder Endiviensalat mit einer leichten Vinaigrette.

Pro Portion: 835 kcal / 3495 kJ  
50 g Kohlenhydrate; 34 g Eiweiß; 56 g Fett