

# Allgäuer Käse-Spätzle

## Für zwei Personen

200 g Mehl	2 Zwiebeln	125 g Emmentaler
125 g Romadur	50 g Butter	2 Eier
125 ml Wasser	Muskatnuss, Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dient nur zum Warmhalten. Das Mehl, die Eier und das Wasser in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Zutaten zu einem zähflüssigen Teig kneten. Einen Topf mit Wasser und Salz aufsetzen. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in Mehl wenden. Zusätzlich eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen. Die Zwiebelringe bei milder Hitze langsam goldbraun anbraten. Die Zwiebelringe im Anschluss warm halten. Eine Porzellan-Schüssel im Ofen leicht aufwärmen. Sobald das Wasser kocht, mit einem Spätzlehobel den Teig in das leicht kochende Wasser hobeln. Die fertigen Spätzle schwimmen auf der Wasseroberfläche. Mit einer Kelle die Spätzle herausheben. Das Wasser gut abtropfen lassen. Die Spätzle in die vorgewärmte Schüssel geben. Den Emmentaler reiben. Den Romadur von der Rinde befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Käsesorten abwechselnd über die Spätzle streuen. Zum Schluss die gebräunten Zwiebeln mit einem Stück Butter über die Spätzle geben.

Maria Böck am 29. Juli 2013