

# Allgäuer Käse-Spätzle

## Für zwei Personen

300 g Mehl	3 Eier (Größe M)	200g Bergkäse
200g Emmentaler	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 große Zwiebel
2 TL Salz	Pfeffer	

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und ein TL Salz in einer Schüssel mischen. Eier und ca. 120 ml Wasser zufügen und alles mit dem Handmixer zu einem glatten Teig schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Zwei bis drei Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Käse von der Rinde befreien und grob reiben. Die heißen Spätzle mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte feuerfeste Schüssel schichten mit Pfeffer würzen und für ein paar Minuten in den Ofen geben. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Spätzle aus dem Ofen herausnehmen und Zwiebeln und Schnittlauch darauf verteilen.

Christina Angersbach am 01. Februar 2016