

Kräuter-Käse-Spätzle

Für zwei Personen

200 g Weizenmehl	100 g Gouda	100 g Appenzeller
100 g Emmentaler	2 Eier	1 EL Butter
2 EL Butterschmalz	50 g glatte Petersilie	Muskat
Salz		

Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen.

Mehl, Ei und Kräuter vermischen, etwas salzen und nach und nach Wasser zugeben, bis ein fester, glatter Teig entsteht, der Blasen wirft. Teig kurz ziehen lassen.

Spätzlehobel mit kaltem Wasser ausspülen und auf den Topf legen. Mit Hilfe des Spätzlehobel aus dem Teig nach und nach Spätzle herstellen. Diese direkt ins kochende Wasser gleiten lassen. Kurz Aufkochen, mit der Schaumkelle abschöpfen und mit etwas Butter in ein Sieb zum Abtropfen geben. So lange wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Gouda, Appenzeller und Emmentaler reiben. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Spätzle hineingeben und den geriebenen Käse nach und nach zu den Spätzle in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. So lange braten, bis der Käse geschmolzen ist und ein paar knusprige Spätzle entstanden sind.

Ellena Domes am 14. März 2016