

# Käse-Spätzle mit Schmelz-Zwiebeln und Schnittlauch

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

3 Eier                      250 g Mehl                      100 ml Milch

Muskatnuss                      Salz                      Pfeffer

**Für die Zwiebeln:**

2 Metzgerzwiebeln                      150 g Butter                      Salz

Pfeffer

**Fertigstellung:**

100 g Emmentaler                      100 g Appenzeller                      100 g Limburger

50 ml Sahne                      Butter                      Öl

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

**Für den Teig:**

Die Eier, Mehl, Milch und lauwarmes Wasser nach Ermessen zu einem glatten Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Gleichzeitig einen Topf mit heißem Wasser aufsetzen und leicht Salzen.

Mit Hilfe eines Spätzlehobels den Teig in das heiße Wasser einlaufen lassen. Kochen lassen bis die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und mit kaltem Wasser abkühlen.

**Für die Zwiebeln:**

Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butter zu Schmelzzwiebeln anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Fertigstellung:**

Spätzle in einer Pfanne mit ein wenig Öl und Butter anbraten. Käse reiben und Stück für Stück einarbeiten. Sahne hinzufügen und zu einer schlotzigen Masse zusammen rühren.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Käsespätzle auf Teller anrichten und mit Schmelzzwiebeln und Schnittlauch garniert servieren.

Brian Kammerer am 10. August 2022