

# **Vorarlberger Käse-Spätzle**

**Für 4 Portionen**

600 g Spätzle-Mehl	8 Eier	Salz, Wasser
Sauerkäse	Spätzle-Käse-Mischung	Zwiebeln

Mehl, Eier Salz und Wasser zu einem zähen Teig vermischen.

Einen Topf mit Wasser und Salz zum kochen bringen. Den Teig durch das Spätzlesieb reiben, kurz aufkochen lassen, herausseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Spätzle und Käse abwechselnd schichten und am Schluss den restlichen Käse überstreuen.

Die Zwiebeln im Fett goldgelb anrösten und über die Spätzle gießen.

Als Beilage einen Kartoffelsalat oder Apfelmus.

NN am 10. Dezember 2025