

# Käse-Spätzle

## Für 2 Personen:

4 Eier	1 Msp. Salz	1 Spur Mineralwasser
250 g Mehl	1 Msp. Muskatnuss	2 Zwiebeln
3 EL Butter	150 g Emmentaler	150 g Gruyère
4 EL Röstzwiebeln	1/2 Bund Schnittlauch	

Eier in eine Schüssel schlagen, mit Salz würzen und Mineralwasser dazugeben. Anschließend verrühren.

Unter weiterem Rühren das Mehl dazugeben und zu einem zähflüssigen Spätzle-Teig schlagen. Etwas Muskatnuss über den Teig reiben, kurz verrühren. Den Teig ca. 5 Minuten ruhen lassen. Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in die heiße Butter geben und bei recht hoher Hitze ca. 5 Minuten darin anbraten.

Den Spätzle-Teig durch eine Spätzle-Presse in kochendes Salzwasser drücken oder vom Holzbrett schaben.

Die Spätzle einmal richtig aufkochen lassen und nach 1 Minute aus dem Wasser schöpfen, abtropfen lassen und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Eine kleine Kelle Kochwasser von den Spätzlen mit in die Pfanne geben.

Emmentaler und Gruyère auf den Spätzlen in der Pfanne verteilen. Alles miteinander vermengen und in der Pfanne schlotzig werden lassen.

Auf Tellern anrichten und mit Röstzwiebeln und Schnittlauch-Röllchen garnieren.

Steffen Henssler am 12. April 2022