

# Käse-Spätzle

## Für 4 Personen

400 g Mehl	Milch	3 Eier
4 Eigelb	Salz	Muskat
2 große Zwiebeln	ca. 30 g Butter	100 g Emmentaler
50 g Gouda	200 ml Rinderbrühe	Pfeffer
1 kl. Bund gemischte Kräuter		

Für den Teig Mehl, Wasser (oder Milch), Eier, Eigelb, Salz und Muskat zu einen zähflüssigen Teig vermengen. Den Spätzleteig mit einem Holzkochlöffel oder mit der Hand so lange schlagen bis er Blasen zieht. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelringe darin unter Rühren bräunen. Den Spätzleteig durch ein Knöpflesieb oder Abtropfsieb in das leicht kochende Wasser geben und sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen und die Spätzle dazugeben. Den Käse reiben, mit etwas Spätzlewasser und der Rinderbrühe unter die Spätzle mengen, gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen, trocknen, fein schneiden und unter die Spätzle geben. Die Käsespätzle auf vorgewärmten Teller mittig anrichten, die Röstzwiebeln darüber geben. Hierzu passt gut ein Kopfsalat mit klassischem Essig-Öl Dressing

Tipp: Man kann die Zwiebelringe auch mit Paprikapulver und etwas Mehl bestäuben und in einer Friteuse frittieren.

Karlheinz Hauser Montag, 17. November