

# Käse-Spätzle

## Für 4 Personen

500 g Mehl	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
7 Eier	2 Gemüsezwiebeln	2 EL Butter
1 Prise Zucker	250 g Bergkäse	

Das Mehl mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Die Eier dazugeben und alles zu einem zähen Teig verarbeiten. Mit der Hand so lange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Den Teig portionsweise von einem Holzbrett mit Hilfe einer Palette in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin weich dünsten. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Spätzle dazugeben und mitbraten. Den Käse reiben und darüber streuen. Falls gewünscht, kann man die Pfanne noch kurz in den Ofen geben und unter dem Grill überbacken.

Tipp:

Das Holzbrett in heißes Wasser tauchen, bevor der Spätzleteig aufgetragen wird, dann lässt es sich schaben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. Februar 2010