

Käse-Spätzle

Für 4 Portionen

| | | |
|----------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| 480 g Mehl | 4 Eier | 250 ml Mineralwasser |
| 300 g geriebener Emmentaler Käse | 3 Schalotten (dünne Scheiben) | 80 g Butter |
| 1 Bund Schnittlauch | 1 Prise Salz | 1 TL Olivenöl |

Das Mehl zusammen mit den Eiern, 1 TL Salz, Mineralwasser und Olivenöl zu einem glatten Teig verrühren. Dann den Teig solange schlagen bis er Blasen wirft.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Schalotten in der Butter goldgelb anbraten.

Jetzt den Teig durch eine Spätzle-Presse ins kochende Wasser drücken.

Sobald die Spätzle oben schwimmen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen. Anschließend Butter in eine Pfanne geben und die Spätzle anbraten.

Danach den Emmentaler reiben und zu den Spätzle geben. Dann die gebratenen Schalotten hinzufügen und alles vermengen.

Zum Anrichten in kleine Schalen geben und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Tipp:

Das Gericht kann je nach Geschmack verfeinert werden, ob mit frischen Kräutern oder Tomaten. Wer möchte, kann die Spätzle mit Pfeffer und Muskatnussabrieb würzen.

Frank Rosin am 14. November 2018