

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln

Für 4 Portionen

500 g griffiges Mehl	7 Eier	ca. 250 ml Wasser
Salz, weißer Pfeffer	Muskatnuss	150 gr Bergkäse (12 Monate)
150 gr Räbkäse	100 g Bergkäse (6 Monate)	60 g Butter
3 Zwiebeln	Öl	

Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in heißem Öl bei 180°C frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen bis sie braun ist und ein nussiges Aroma bekommt.

Mehl, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuss in eine Schüssel geben, Wasser und Eier zufügen und mit einem Kochlöffel zu einem dicklichen/festen Teig verarbeiten, bis dieser Blasen wirft.

Einen Topf mit Salzwasser aufkochen lassen, den Teig durch einen Spätzler drücken und einmal aufkochen lassen (die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen).

Die Spätzle in eine Schüssel abschöpfen, die Käsemischung drunter rühren, das Ganze noch einmal kurz aufwärmen, damit der Käse schmilzt und Fäden zieht.

Auf Teller anrichten, mit brauner Butter beträufeln und Röstzwiebeln darüber streuen.

Björn Freitag am 29. Dezember 2021