

Käsespätzle

Machen nicht nur Schwaben glücklich

Zutaten:

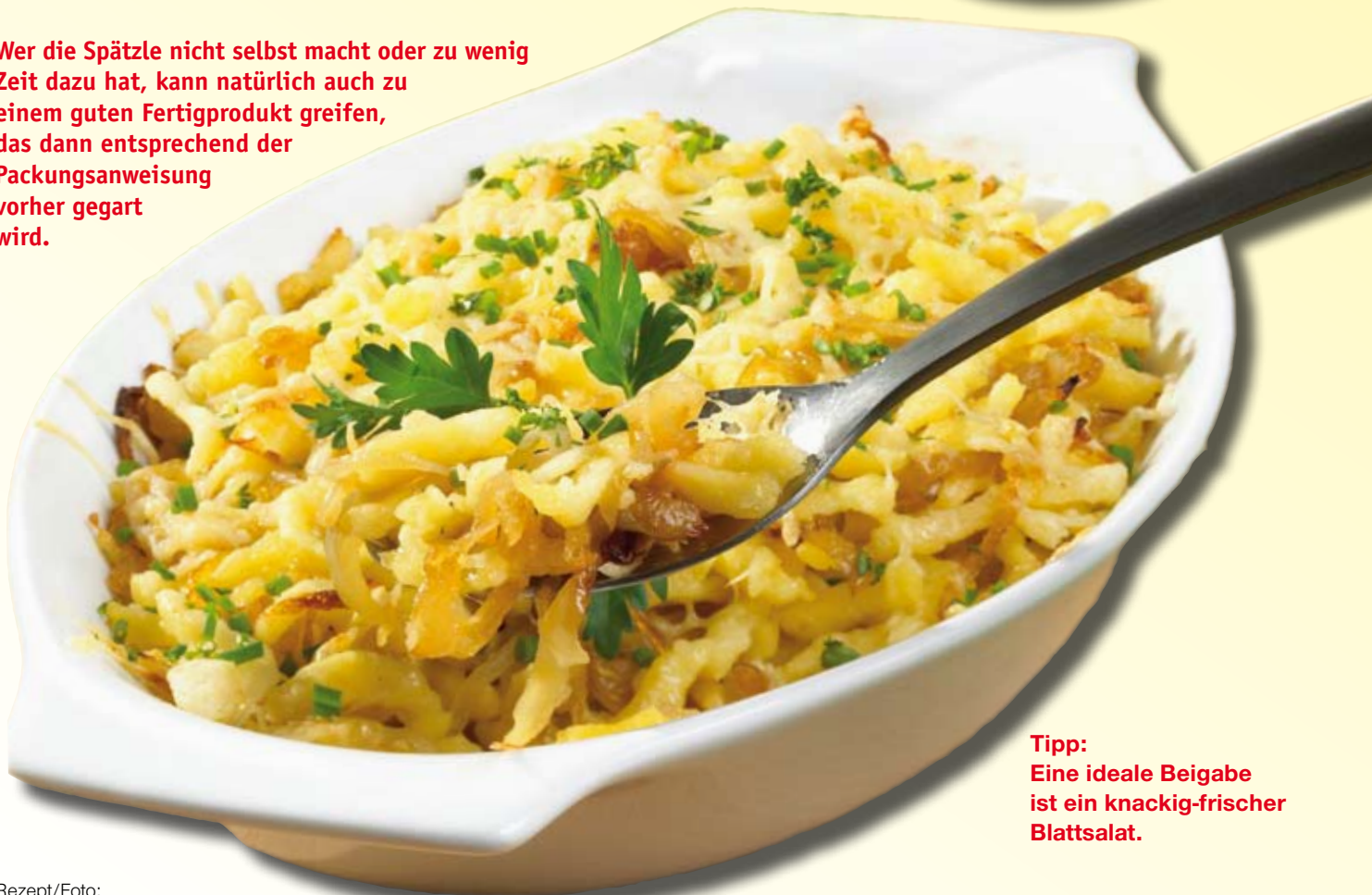
Für vier Portionen: 400 g Mehl • 4 Eier • 150 ml Mineralwasser • 1 – 2 gestrichene TL Ostmann Kräuter-Jodsalz • Tafelsalz • 6 – 8 (nicht zu große) Zwiebeln • 80 g Butter • 1/2 – 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen • 1/4 – 1/2 TL Rosen-Paprika, scharf • 200 g (am besten frisch) geriebener Emmentaler oder Greyerzer • 1 EL Schnittlauchröllchen • 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

- Für die Spätzle Mehl, Eier, Mineralwasser und einen Teelöffel Kräuter-Jodsalz zu einem glatten Teig verrühren, bis dieser Blasen wirft.
- Salzwasser aufkochen, die Spätzle von einem Brett ins Wasser schaben oder durch eine Spätzlepresse drücken und ca. 5-10 Minuten garen.
- Die Zwiebeln abziehen, in ganz feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne (vorsichtig!) erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten und nach Geschmack mit Kräuter-Jodsalz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Die abgetropften Spätzle, die Zwiebeln und den geriebenen Käse schichtweise in eine Auflaufform geben, mit Käse abschließen.
- Unter dem Grill im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad (Gas Stufe 6, Umluft 220 Grad) ca. 5 Minuten goldbraun überbacken.
- Mit Schnittlauch und Petersilie bestreut servieren.



Wer die Spätzle nicht selbst macht oder zu wenig Zeit dazu hat, kann natürlich auch zu einem guten Fertigprodukt greifen, das dann entsprechend der Packungsanweisung vorher gegart wird.



Tipp:
Eine ideale Beigabe
ist ein knackig-frischer
Blattsalat.