

KÄSESPÄTZLE



Zutaten für 4 Portionen

400 g Mehl
150 ml Milch
4 Eier
1/2 Teelöffel Salz
300 g geriebener Emmentaler
3 rote Zwiebeln (in kleine Ringe geschnitten)
1 Esslöffel Butter
Pfeffer
Gehackter Schnittlauch

Zubereitung

1. Mehl, Milch, Eier und Salz mischen, bis ein klebriger aber elastischer Teig entsteht.
2. Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln hinzugeben. Auf mittlerer Hitze braun werden lassen.
3. "Spätzle-Maschine" oder ein Sieb mit größeren Löchern verwenden und Nudeln in einen großen Topf mit kochendem Wasser pressen.

4. Spätzle kochen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.
5. Ofenfeste Schüssel einfetten und darin Spätzle mit dem Käse mischen.
6. Schüssel bei 180 Grad in den Ofen stellen.
7. Wenn der Käse geschmolzen ist, Schüssel aus dem Ofen nehmen und Spätzle mit den Röstzwiebeln und dem Schnittlauch garnieren.

Notiz

Die geografische Herkunft der Spätzle ist nicht genau bekannt. Einige Regionen behaupten Sie haben diese Nudeln erfunden. Die erste schriftliche Erwähnung wurde in Dokumenten von 1725 gefunden. Heutzutage werden Spätzle in Europa als schwäbische Spezialität angesehen und werden mit dem deutschen Bundesland Baden-Württemberg in Verbindung gebracht. Es wird geschätzt, dass in Deutschland jährlich ca. 40.000 Tonnen Spätzle produziert werden. Käsespätzle sind ein deftiges und wärmendes Gericht für kalte Wintertage.