

**KÄSESPÄTZLE (CHEESE NOODLES)**  
**KÄSESPÄTZLE (NOODLES TYPI)**



**Υλικά για 4 μερίδες**

400 γρ αλεύρι

150 γρ γάλα

4 αυγά (μεγάλα)

1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

300 g τυρί έμενταλ, τριμμένο

3 κόκκινα κρεμμύδια (κομμένα στα δύο και στη συνέχεια κομμένα σε λεπτές ημικυκλικές ροδέλες)

1 κουταλιά της σούπας βούτυρο

πιπέρι

σχοινόπρασο (ψιλοκομμένο)

**Προετοιμασία**

1. Χτυπάμε το αλεύρι, το γάλα, τα αυγά και το αλάτι καλά μέχρι να έχετε μια ζύμη ελαφρώς κολλώδη, αλλά ελαστική.

2. Ζεσταίνετε το βούτυρο σε ένα τηγάνι και προσθέστε ψιλοκομμένα κρεμμύδια. Σοτάρετε σε μέτρια θερμοκρασία μέχρι να αποκτήσουν ένα καφέ χρώμα.

3. Χρησιμοποιώντας ένα σουρωτήρι με μέτριες τρύπες, πατήστε τα noodles σε μια μεγάλη κατσαρόλα γεμάτη με αλατισμένο νερό που βράζει.
4. Αφήνετε να βράσουν μέχρι να ανέβουν στην επιφάνεια.
5. Βουτυρώστε ένα μπολ ή ένα ταψί και μεταφέρετε το "Spätzle" σε αυτό. Ανακατεύετε με το τυρί.
6. Βάλτε ταψί στο φούρνο (περίπου 180 ° C ) και αφήστε το τυρί λιώσει.
7. Όταν το τυρί λιώσει, το βγάξετε από το φούρνο και γαρνίρετε με καραμελωμένα κρεμμύδια και σχοινόπρασο.

### **Σημειώσεις**

Η γεωγραφική προέλευση των "Spätzle" δεν είναι επακριβώς γνωστή, διάφορες περιοχές υποστηρίζουν ότι είναι οι δημιουργοί αυτού του noodle. Γραπτή αναφορά "Spätzle" έχει βρεθεί σε έγγραφα που χρονολογούνται από το 1725, αν και οι μεσαιωνικές απεικονίσεις δείχνουν ότι τοποθετείται χρονικά και νωρίτερα. Σήμερα, στην Ευρώπη "Spätzle" συνδέονται εν γένει με το γερμανικό κρατίδιο της Βάδης-Βυρτεμβέργης. Η συνολική εκτιμώμενη ετήσια παραγωγή Spätzle στη Γερμανία είναι περίπου 40.000 τόνοι. Το πιάτο αυτό είναι ιδανικά ζεστό για μια μέρα του χειμώνα, αφού περάσετε ώρες στις πίστες του σκι ή εργάζονται σε εξωτερικούς χώρους.