

KNUSPERLUST

Käsespätzle



KOMEKO



ZUTATEN (für 4 Portionen)

500 g	KOMEKO KNUSPERLUST
6	Eier
150 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Butter
1	Zwiebel
250 g	Bergkäse (gerieben)
150 g	Emmentaler (gerieben)



ZUBEREITUNG

1. Mehl, Eier und Milch in einer Schüssel mit einem Kochlöffel vermengen. Der Teig sollte zähflüssig sein – falls er zu fest ist, einfach etwas Wasser hinzufügen.
2. Salz, Pfeffer und Muskatnuss unterrühren, dann den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.
3. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Anschließend Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe goldbraun braten.
4. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch ein Spätzlesieb hineindrücken, kurz aufkochen lassen und mit einem Schaumlöffel abschöpfen, sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen. Direkt in eine Schüssel geben – ein wenig Kochwasser schadet nicht.
5. Den frisch geriebenen Käse sofort zu den heißen Spätzle geben und gut vermengen, sodass er leicht schmilzt und Fäden zieht.
6. Die Käsespätzle auf Tellern verteilen und mit den goldbraunen Zwiebeln garnieren.

Tipp: Spätzle ohne Sieb machen? Kein Problem! Einfach den Teig anrühren, ein Holzbrett anfeuchten und etwas Teig daraufstreichen. Mit einem Messer oder einer Teigkarte dünne Streifen abschaben und direkt ins kochende Wasser geben.



glutenfrei



www.komeko.de

