



Kässpätzle

Zubereitung

1. Zwiebel schneiden und in der Butter rösten. Käse reiben.
2. Aus Mehl , Eiern, Salz, Muskat und Wasser einen festen Teig schlagen. 15 min. rasten lassen. In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz und dem TL Öl zum Kochen bringen, den Teig durch ein Spätzlesieb ins Wasser drücken, kurz aufkochen lassen und die Knöpfe abseihen.
3. In eine Schüssel immer eine Schicht Knöpfe und eine Schicht Käse geben. Zuletzt wird noch ein kleiner Schöpfer vom Kochwasser über die Masse gegossen. Dann die gerösteten Zwiebel darüber.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ulrike Schrenk.

Zutaten

500 g Mehl
Salz, Muskat
5 Eier
1/8 l Wasser
1 TL Öl
250g Hartkäse (am besten mehrere Sorten mischen)
1 Zwiebel
etwas Butter