



## Käsespätzle

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Spätzle-Teig

3 Eier

Salz

Muskatnuss

200 g Mehl (Typ 405)

50 g Weichweizengrieß

#### Sowie

4 Zwiebeln

Butter zum Braten

Mehl

Paprikapulver

Öl zum Braten

125 g Emmentaler, gerieben

125 g Bergkäse, gerieben

Schnittlauch

### Zubereitung (20 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Vorab die Eier mit Salz und Muskatnuss verquirlen, dann Mehl und Grieß hinzugeben und mithilfe eines Handrührgeräts zu einem zähnen Teig vermischen. Sollte der Teig noch zu fest sein, einen Schuss Mineralwasser zugeben. Etwa 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit drei Zwiebeln in Ringe schneiden und in Butter anbraten. Die Hitze dann reduzieren und die Zwiebeln so lange schmoren, bis sie ansprechend braun sind.

Aus der übrigen Zwiebel Röstzwiebeln herstellen. Hierzu die Zwiebel auch in Ringe schneiden, dann in Mehl und etwas Paprikapulver wenden. In ausreichend Öl knusprig ausbacken und auf Küchenpapier entfetten.

Den Spätzle-Teig dann nochmal kräftig durchschlagen, bis er Blasen wirft, und mithilfe eines angefeuchteten (Spätzle-)Bretts portionsweise in siedendes Salzwasser schaben. Alternativ kann man auch eine Spätzlepresse verwenden. Mit einem Seihlöffel entnehmen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Die fertigen Spätzle dann portionsweise in eine gefettete Auflaufform geben und Schichten geriebenen Käses und geschmorter Zwiebeln zwischen den einzelnen Portionen verteilen. Mit einer Schicht Käse enden. Ganz wenig Kochwasser mit hineingeben und bei 170 Grad Celsius etwa fünf Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Spätzle dann zusammen mit den Röstzwiebeln anrichten, mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

### Nährwerte pro Portion:

585 kcal – 28 g Fett – 32 g Eiweiß – 53 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch. Emmentaler und Bergkäse können tierisches Lab enthalten.**