

Käsespätzle mit Röstzwiebeln (für 3-4 Portionen)



Das brauchst du:

Für die Spätzle:

4 Eier
250 g (Vollkorn)-Mehl
50 ml Mineralwasser
Muskatnuss
Salz

Für das Topping:

100 ml Gemüsebrühe
Petersilie
Emmentaler und Bergkäse gerieben
Parmesan gerieben
1 große Zwiebel
1 Prise Zucker

So machst du's richtig:

- 1.) Gib das Mehl, die Eier, etwas Salz, etwas geriebene Muskatnuss, das Mineralwasser in eine Schüssel und rühre das Ganze zu einem geschmeidigen Teig.



- 2.) Bring einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen.

3.) Nimm den Spätzleschaber und gib ihn über den Topf.



4.) Schabe daraus Spätzle.

5.) Nimm die Spätzle aus dem Topf und stelle sie beiseite.



6.) Schneide eine Zwiebel in Würfelchen.

7.) 6.) Gib die Zwiebel in eine Pfanne und dünste sie mit Butterschmalz und einer Prise Zucker rostbraun.



8.) Gib die Spätzle hinein und brate sie etwas an.

9.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.



10.) Schneide den Käse in Würfelchen und gib ihn hinein (Den Parmesan musst du reiben).

11.) Schneide die Petersilie klein.

12.) Richte alles auf einem Teller an und gib die Petersilie darauf.