

Allgäuer Käsespätzle oder auch Bayrische Kasspatzn



Vermenge das Mehl mit Wasser, Eiern und Salz. Rühre die Zutaten um, bis du einen schönen sämigen, leicht glänzenden Teig erhältst. Ich würde das Wasser nach und nach zugeben, so merkst du schnell, wann der Teig die optimale Konsistenz erreicht hat. Lass den Teig einige Minuten quellen.

Für den Spätzleteig:

500 g Weizenmehl / Spätzlemehl
5 Eier
bis zu 200 ml (ein Glas) (Mineral-)wasser
1 Prise Salz

Für den KÄSE in Käsespätzle:

200 g Allgäuer Emmentaler
200 g Alter Bergkäse
100 g Weißlacker oder Romadur

Für die Röstzwiebeln:

reichlich Butterschmalz

4 Zwiebeln

zum Dekorieren

gehackten Schnittlauch oder Petersilie

Erhitze in einem großen Topf Salzwasser für die Spätzle.

Heize deinen Backofen auf 100 Grad Umluft vor.

Reibe den Käse und vermische die Sorten miteinander.

Schneide die Zwiebeln in Ringe und wälze die Ringe in etwas Mehl. Ich mische unter das Mehl für die Zwiebeln immer noch etwas Paprikapulver, aber das ist Geschmackssache.