

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Colourbox



Käsespätzle

KöchIn: Silvia Scheibenreif & Herwig Pecoraro

Zutaten

(4 Personen)

Für die Spätzle

- 250 g Mehl (griffig)
 - 3 Eier
 - 50 ml Wasser (lauwarm)
 - 5 g Salz
 - Butter
 - Spätzleschaber
-
- ½ Becher Schlagobers
 - Salz & Pfeffer
 - 250 g geriebener Käse
(verwenden Sie einen würzigen Bergkäse)
 - 150 g Speckwürfel
 - etwas Butter
 - 1 Zwiebel blättrig geschnitten

Zubereitung

Spätzle:

Für den Spätzleteig die Eier, Wasser und Salz mit einem Kochlöffel verrühren, nach und nach das Mehl einarbeiten.

Mit dem Kochlöffel von Hand schlagen, bis der schön glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Ist der Teig zu dünn, gibt man etwas Mehl dazu.

Spätzle in kochendes Wasser schaben und nach ca. 5 Min. herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Spätzle mit kaltem Wasser abschwenken, dann abtropfen lassen. In einer Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.

Die fertigen Spätzle mit Schlagobers mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und geriebenen Käse darüberstreuen. Nun gut vermischen bis der Käse Fäden zieht.

Die Speckwürfel in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig braten und den Spätzle beifügen.

Zwiebel in Pfanne mit Butter anrösten und damit die Spätzle garnieren.