



ALLGÄUER KÄSESPATZLE



ZUTATEN 4 P.

- 400g Mehl
- 4 Eier
- Etwas Wasser
- 1 Messerspitze Curcuma
- 250g Emmentaler gerieben
- 3 Zwiebel (in dünne Ringe geschnitten)
- 100g Butter
- 200ml Sahne

ZUBEREITUNG

- 1. Das Mehl, die Eier, Curcuma und Wasser mit dem Kochlöffel zu einem zähflüssigen Teig schlagen.*
- 2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die leicht mehlierten Zwiebel in die Butter geben und langsam schön braun braten. Anschließend warm stellen.*
- 3. Schüssel und Auflaufform warm stellen.*
- 4. Wenn das Wasser kocht, den Teig mit einem Spätzlehobel in das Salzwasser hobeln. Sobald die Spätzle obenauf schwimmen aus dem Wasser nehmen und in der Schüssel warmstellen.*
- 5. Nachdem alle Spätzle gekocht sind, die Spätzle schichtweise in eine Auflaufform einfügen. Wir empfehlen drei Lagen Spätzle, sowie drei Lagen Käse.*
- 6. Bei 120 Grad kurz im Backrohr nacherhitzen. Vor dem Anrichten die Zwiebel über die Spätzle geben.*
- 7. Als Beilage empfehlen wir Feldsalat.*