

Käsespätzle

Zutaten für vier Portionen:

- 4 Eier
- ca. 400 g Mehl
- etwas Sprudel
- 300 g Emmentaler
- Salz
- Muskatnuss (gerieben)
- 2 Zwiebeln
- ca. 100 g Butter

Eier mit Mehl, 1 TL Salz, etwas geriebener Muskatnuss und Sprudel zu einem geschmeidigen, nicht zu festen Teig verarbeiten (bei Bedarf etwas mehr Mehl oder Wasser zugeben). Teig gut schlagen, bis er Blasen wirft. In einem großen Topf (3,5 bis 5 Liter) Wasser mit ca. 3 TL Salz zum Kochen bringen, Hitze reduzieren.

Etwa ein Viertel des Spätzleteigs mit einem Spätzlehobel (wahlweise mit einer Spätzlepresse) in das Wasser bringen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in eine Schüssel geben. Ein paar Butterflocken und eine dünne Schicht Käse darüberstreuen. Die Prozedur wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind.

Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Butter in einer Pfanne braun anbraten. Am Schluss über die Spätzle geben. Als Beilage passt Salat.