

KÄSESPÄTZLE

Schwäbische Art

ZUTATEN (4 Personen)

Spätzleteig:

500 g (Spätzle-) Mehl
1 TL Salz
5 Eier (Größe M)
220 ml Sprudel oder
lauwarmes Wasser

Käsespätzle:

Milch
300 g Raclettekäse oder
Bergkäse
150 g Emmentaler
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Eier & Wasser in eine Rührschüssel geben und so lange schlagen, bis Luftblasen entstehen. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen und anschließend nochmal kurz aufschlagen. Der Teig sollte zähflüssig sein.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig in das Wasser schaben/pressen. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Löffelsieb abschöpfen und warmhalten.

Anschließend in einem weiteren Topf oder einer Pfanne etwas Milch erhitzen und den Käse darin schmelzen. Zum Schluss die Spätzle unterheben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Dazu passt gut ein grüner Blattsalat.



Justin oder Herr Burkhardt
Verkaufsberater



©Adobe Stock/ #23718399