

Als Schwaben müssen wir natürlich auch darüber referieren, wie man Kässpätzle macht, denn die sind eine kulinarische Köstlichkeit!

Kässpätzle

Zutaten für 2 Personen: 250g Mehl, 2 Eier, 1 TL Salz, 1/8 - 3/16 l Wasser. Zusätzlich geriebener Käse, z.B. Emmentaler, Zwiebeln

Und natürlich ein Spätzleschaber, der in jedem guten Fachgeschäft zu kaufen ist.

Zubereitung:

Alle Zutaten werden der Reihe nach mit einem Kochlöffel vermischt. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein. Danach wird in einem weiten Topf Wasser zum Kochen gebracht. Legen Sie den Spätzleschaber auf den Topfrand und füllen ihn komplett mit Teig. Danach schaben Sie den Teig rasch ins Wasser durch. Sobald die Spätzle oben schwimmen, werden Sie abgeschöpft und in eine große Pfanne gegeben.

Nun wird abwechselnd eine Schicht Spätzle und Käse eingestreut. Eventuell mit Salz und Pfeffer würzen.

Danach wird die Pfanne mit geschlossenem Deckel auf den Herd gestellt und bei mittlerer Hitze erwärmt, bis der Käse geschmolzen ist. Möglich ist auch, die Spätzle in eine ofenfeste Form zu geben und dann im vor geheizten Backofen (ca. 150°C) den Käse schmelzen zu lassen.

Während dessen schneiden Sie Zwiebeln in Ringe und rösten diese in einer Pfanne braun und kross. Vor dem Servieren werden die Zwiebelringe über die Kässpätzle gestreut.

Gutes Gelingen und guten Appetit!