

KÄSSPATZN

Zutaten für ca. 6 Portionen

500 g	Spätzlemehl
4 Stück	Eier
250 ml	Wasser
200 g	Allgäuer Bergkäse
200 g	Emmentaler
100 g	Appenzeller
	Salz

Zubereitung

Den Bergkäse, Emmentaler und Appenzeller reiben und vermischen.

Einen großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

Für den Teig das Spätzlemehl mit Eiern, Wasser und einer Prise Salz verrühren. Die Konsistenz des Teigs sollte maximal zähflüssig sein.

Mit einem Spätzlehobel portionsweise die Spätzle in das kochende Wasser reiben. Sobald sie oben auf schwimmen, herausnehmen und in einen Bräter geben.

Nach der ersten Lage Spätzle folgt eine Lage Käse, dann wieder eine Lage Spätzle

– bis alles verbraucht ist.

Geschmolzene Zwiebeln auf die oberste Lage legen.

Den Bräter für 10 Minuten in den Backofen bei 180 Grad stellen, bis der Käse schön verlaufen ist.



TISCHDECKER

K O C H S C H U L E