

Vorarlberger Kässpätzle

Zutaten für 4 Personen

5 Eier
500 g griffiges Mehl /
Spätzlemehl
125 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
100 g Vorarlberger Bergkäse
gerieben
100 g Emmentaler gerieben
100 g Rästkäse gerieben
1 Zwiebel geschält und in
Scheiben geschnitten
150 g Butter
Pfeffer aus der Mühle

Wo gibt's was?

Spätzlemehl (z.B. von Vorarlberg Mehl) erhält man in vielen Lebensmittelgeschäften. Alle drei Käsesorten werden im V-Milch Läden verkauft. Ein Spätzlesieb oder auch Spätzlehobel ist bei Tischkultur Paolini erhältlich.



Zubereitung

Mehl, Eier und Salz mit dem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte eine zähflüssige Konsistenz haben. Den Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser »spätzla«. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, abseihen. Den Käse durchmischen und schichtweise Spätzle und Käse in eine gebutterte Form geben. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Kässpätzle mit Röstzwiebeln garnieren und nach Belieben mit Pfeffer würzen.