



## Käsespätzle

### Zutaten

350 g	Weizendunst
150 g	Weizenmehl Type 550
7	Eier
1 ½ TL	Salz
30 g	Butter
1	Zwiebel
200 g	Allgäuer Emmentaler oder Allgäuer Bergkäse (gerieben)

### Zubereitung

Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren bis er Blasen wirft.

Den Teig ca. ½ Stunde stehen lassen, damit sich der Kleber verbindet. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen.

Ein Holzbrett mit Wasser anfeuchten, eine Portion Spätzleteig in der Größe einer Kinderfaust auf das Brett streichen und mit einem Schaber den Teig in kleinen Stücken in das kochende Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar. Dann mit einem Schaumlöffel abschöpfen kurz in eine Schüssel mit klarem Wasser geben, so verkleben die Spätzle nicht.

Weiterverarbeitung zu Käsespätzle:

In eine Pfanne Butter geben und die Zwiebelringe darin bräunen, dann einige Spätzle dazugeben und mit geriebenem Allgäuer Käse bestreuen. Abwechseln mit Spätzle und Käse. Kurz einen Deckel auf die Pfanne geben bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

### **Tipp:**

Alternativ, wenn kein Weizendunst verfügbar ist, 450 g Weizenmehl Type 550 und 50 g Hartweizengrieß verwenden.