

Rezept von Anke und Joachim:

Käsespätzle

für 2 Personen

Zutaten

3 Eier, 1 Teelöffel Salz, 60 ml Wasser, 200 g Mehl, 75 g Vollkornmehl, 500 g Zwiebeln, 150 g geriebener Emmentaler

für die Zwiebeln:

20 g Butter, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel geriebener Pfeffer



Zubereitung

1. Zwiebeln grob schneiden und in Butter dünsten, salzen und pfeffern
2. Eier mit Salz, Wasser und Mehl zu geschmeidigem Teig kneten
3. in großem Topf Salzwasser mit einem Schuß Öl sieden
4. in das kochende Wasser portionsweise die Spätzle drücken
5. wenn die Spätzle nach oben steigen, herausnehmen und warmstellen,
6. schichtweise mit dem Käse und den gedünsteten Zwiebeln vermischen

Zeitbedarf

Vorbereitung ca. 1 Stunde

dazu paßt

Feldsalat