

Allgäuer Käsespätzle

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten

500 g Mehl
6 Eier
100 ml Sprudelwasser
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Bergkäse
100 g Camembert
100 g Romadur
5 Zwiebeln
2 Bund Schnittlauch



Zubereitung:

Käsespätzle

Eier und Wasser mit einem Schneebesen verrühren, dann Mehl und Gewürze dazugeben. Den Teig mit der Hand so lang aufschlagen, bis er Blasen wirft. 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die unterschiedlichen Käsesorten reiben oder würfeln und vermischen. Wasser zum Kochen bringen und den Teig durch eine Knöpflereibe reiben. Wenn die Spätzle hochkommen, diese mit einer Schöpfkelle abschöpfen. Mit Käse und Schmelzzwiebeln schichten. Diesen Vorgang drei- bis viermal wiederholen. Zum Schluss einmal mit dem Kochlöffel kräftig durchrühren. Beim Servieren mit Röstzwiebeln und Schnittlauch garnieren.

Schmelzzwiebeln

Drei Zwiebeln in Würfel schneiden, in Butter glasig anschwitzen und mit Salz abschmecken.

Röstzwiebeln

Die restlichen Zwiebeln schälen und in dünne, halbe Ringe schneiden. Die halben Ringe in einer Schüssel mehlieren und anschließend absieben. Röstzwiebeln in einem Topf mit Rapsöl goldbraun ausbacken.