



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Orig. Käsespätzli mit Röstzwiebeln

Rezept einfach kochen.de Foto Miriam

Zutaten

500 g Mehl (Spätzlemehl oder Dinkelmehl Typ 63)
5 Eier
Salz
1 Prise Muskatnuss
250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
3 große Zwiebeln
1 EL Rapsöl
1 EL Butter und Butter für die Form
½ TL Paprikapulver
150 g Allgäuer Emmentaler
100 g geriebener Bergkäse nach Belieben
50 g klein geschnittener Weißlacker (oder Limburger)
1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

Mehl, Eier, 1 ½ TL Salz, Muskat und Mineralwasser zu einem zähflüssigen glatten Teig verschlagen, der Blasen wirft. 1 Stunde ruhen lassen.

Inzwischen Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln mit Salz und Paprikapulver bestäuben und bei kleiner Hitze braten. Käsesorten mischen.

Ofen auf 140 Grad (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Spätzleteig portionsweise mithilfe von Hobel oder Presse hineindrücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen, warmhalten. Abwechselnd mit Käse in eine gebutterte Auflaufform oder ofenfeste Pfanne schichten. Diese ca. 10 Min. in den Ofen stellen, bis der Käse zerlaufen ist. Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauchröllchen servieren.