



## Kässpätzle

Ob Knöpfle, Spätzle oder Nockerl: Basis ist ein relativ „magerer“ Teig, der in kochendes Wasser gedrückt oder geschabt wird. Mit würzigem Käse und knusprigen Zwiebeln obenauf kann nichts mehr schiefgehen.

### Zutaten für die Spätzle:

300 g Mehl, 60 g zerlassene Butter, 2 Eier, ca. 125 ml Milch, 2 EL Sauerrahm, ca. 1 TL Salz, Prise Muskatnuss, 2 EL Butter, 4 gehäufte EL geriebener Käse, (z. B. Bergkäse, Emmentaler, Parmesan)

### Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln, geschält, in feine Streifen geschnitten, Pflanzenöl zum Frittieren, Salz, evtl. Petersilie

### Zubereitung:

Für die Spätzle Mehl, zerlassene Butter, Eier, Milch, Sauerrahm, Salz und Muskat mit einem Kochlöffel oder Teigschaber rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Sofort weiterverarbeiten (nicht rasten lassen). Am einfachsten durch ein Spätzlesieb ins Kochwasser drücken oder schaben oder mit einem Kaffeelöffel, den man für jedes Nockerl ins Kochwasser taucht, in der Hand Nockerl formen. In kochendes Salzwasser einlegen, einmal kurz aufwallen lassen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen. In Butter schwenken, anrichten. Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei starker Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Währenddessen Zwiebelstreifen in Pflanzenöl (bei ca. 170 Grad) goldbraun knusprig frittieren (ca. 1–2 Minuten). Auf Küchenrolle gut abtropfen lassen, salzen.

Kässpätzle aus dem Backrohr nehmen, mit gerösteten Zwiebeln anrichten und evtl. mit Petersilie garnieren.

### Variante:

Für Eiernockerl gekochte, abgetropfte Spätzle in eine Pfanne mit etwas Butter und 3 Eiern geben, leicht stocken lassen, in die Eier evtl. 2–3 EL fein geschnittene Jungzwiebeln einrühren.

### Getränk:

Gemischter Satz, Bier