

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Original Kässpätzle

Zutaten

(4 Personen)

Für die Spätzle

- 400 g helles Dinkelmehl
- 400 g heller Dinkelgries
- 320 ml Wasser
- 8 Eier
- 250 g Bregenzerwälder Spätzlekäse-Mischung gerieben (Alternative: würziger Bergkäse und milder Käse gemischt)
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Muskatnuss
- etwas Kurkuma

Für die Röstzwiebel

- 1 große Zwiebel
- 100 g Butter

Zum Garnieren

- gehackter Schnittlauch

Zubereitung

Wasser im Topf zum Kochen bringen

Dinkelmehl, Dinkelgrieß, Wasser, Eier, etwas Kurkuma mischen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen und schnell zusammen rühren

Dann den Teig durch das Spätzle Sieb drücken, kurz aufkochen lassen und dann fertige Spätzle in einen Topf mit warmer Butter abschöpfen und mit Käsemischung mischen. Danach nochmals mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Zwiebel mit Butter braun anschwitzen und zum Schluss über die Kässpätzle gießen. Mit etwas Schnittlauch garnieren.