

## Käsespätzle

Ein Rezept von Uwe Machreich, Triad.



### Infos

 00:30 h  Leicht

### Merkmale

- Vegetarisch

### Zubereitung

- Milch, Ei und Butter verquirlen. Griffiges und glattes Mehl vermengen (oder nur universal Mehl) und mit der Milch-Ei-Butter-Mischung zu einem glatten Teig rühren.
- Teig mit Salz und Muskatnuss würzen.
- Teig kurz stehen lassen, damit das griffige Mehl anziehen kann.
- Zwischenzeitlich Zwiebel in Streifen schneiden und im Schweineschmalz schmoren.
- Spätzle ins siedende Wasser mit der Spätzlereibe reiben und kurz ziehen lassen.

### Zutaten

- 150 g Mehl (glatt)
- 150 g Mehl (griffig)
- 30 g Butter
- 3 Eier
- 190 ml Milch
- 2 EL Schmalz
- 1 Zwiebel
- 100 g geriebener Bergkäse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Schnittlauch, Röstzwiebel

Zutaten für 4 Portionen

- Schwimmen sie an der Wasseroberfläche, die Spätzle abseihen und in die Pannfe zu den Zwiebeln geben.
- Die Nocken mit würzigem, geriebenen Bergkäse mischen, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.

---

## **Profi-Tipp**

Uwe Machreich empfiehlt: Käsespätzle schmecken am besten mit einem frischen Salat als Beilage.