

Softige Käsespätzle

Zutaten: 4 Personen:

- ☞ 5 Eier
- ☞ ½ TL Salz
- ☞ 400 g Mehl
- ☞ 3 EL Hartweizengrieß
- ☞ ca. 5 EL Wasser

- ☞ 4 Zwiebeln
- ☞ 100 g geriebener Greyerzer
ersatzw. Emmentaler
- ☞ 150 ml Milch
- ☞ 100 ml Sahne

Zubereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Zubereitung:

Die Eier mit dem Salz in einer großen Schüssel verquirlen, am besten mit dem Handrührgerät, Mehl mit Grieß mischen zufügen. Soviel Wasser zugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Ruhen lassen.

Jetzt können wir uns den anderen Zutaten widmen.

Die Zwiebeln schälen und davon 3 in feine Ringe hobel, 1 würfeln.

In einer Pfanne 4 EL Öl heiß werden lassen und die Zwiebeln darin kross anbraten – Hitze reduzieren, es dauert eine Weile bis sie kross werden.

Die Zwiebelwürfel in einem Topf mit etwas Öl dünsten, Sahne, Milch zugeben, mit 1 TL Gemüsebrühe und Muskat würzen, einkochen lassen.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, einen Teil des Spätzleteiges mit einer Reibe oder Presse in das kochende Wasser geben, wenn sie an der Oberfläche schwimmen sind sie gar. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und in einen Topf geben und warmhalten. So verfahren bis aller Teig verarbeitet ist.

Die Soße zu den Spätzle geben, Emmentaler unterrühren und etwas schmelzen lassen. Mit Zwiebelringen servieren.

Einen grünen Salat dazu – mmhhh mehr braucht es nicht