

**Käsespätzle**

Warum schmeckt’s? Weil Käse immer geht!

Für wen? Für dich

**Zutaten (2 Personen)**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 Eier | 2 Zwiebeln |
| 150-200g Mehl | Butter |
| Ca. 75g Mineralwasser |  |
| 125g geriebenen Käse |  |
| Muskat, Salz, Pfeffer  |  |

**Zubereitung**

- Eier mit Wasser verquirlen und Mehl vorsichtig einrühren. Würzen. Teig mit einem Kochlöffel aufschlagen. Er sollte glatt und geschmeidig sein. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

- Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Ca. 15 Minuten auf geringer Hitze in Butter braun braten. Zur Seite stellen.

- Eine Auflaufform buttern, Ofen vorheizen (120°C Ober-Unter-Hitze) und die Form in den Ofen stellen

- Jeweils eine Portion Spätzleteig durch eine Presse in einen Topf kochendes Wasser drücken oder (originalerweise) von einem Holzbrett mit einem großen Messer schnell ins Wasser schaben (schau dir vorher ein Video an ;)). Das sollte schnell gehen, damit die Spätzle möglichst heiß in die Form kommen.

- Sobald die Spätzle oben schwimmen mit einer Schaumkelle rausfischen, abtropfen und in die Auflaufform geben, Käse darüber streuen. Das sollte schnell gehen, damit die Spätzle möglichst heiß in die Form kommen.

- So Schicht für Schicht weitermachen, bis der Teig aufgebraucht und dir Form voll ist. Als letzte Schicht ordentlich Käse drauf geben und nochmal für 5 Minuten in den Ofen stellen.

- Zwiebeln nochmal erhitzen und auf den Spätzle verteilen.