



Allgäuer Kässpätzle



Zutaten:

500 g Mehl
1 TL Salz
5 Stck. Eier
100 ml Wasser
300 g Käse, gerieben
3-4 Stck. Zwiebel(n)
100 g Butter
nach Belieben Romadur Käse



Staub Auflaufform aus Keramik in kirschrot



Rösle Schneebesen Silikon



Rösle Schaumlöffel flach, grob gelocht



Kaiser Teigschüssel in kirschrot/weiß, 4 Liter



Rösle Kochtopf EXPERTISO



Rösle Servierpfanne Silence PRO



Rösle Spätzlehobel

1

Das Mehl mit den Eiern, Salz und Wasser zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Es können auch gerne noch ein paar Mehlklumpen im Teig bleiben.

2

In einem großen Topf reichlich Wasser, mit etwas Salz, zum Kochen bringen. Den Teig nun in das sprudelnd kochende Wasser hobeln. Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten: per Hand über ein Brett schaben, durch die Spätzlepresse drücken oder am besten mit dem Spätzlehobel die typischen kleinen „Knöpfle“ reiben bzw. hobeln.

3

Die Spätzle kurz aufkochen lassen und nach 3 bis 5 Minuten mit dem Schaumlöffel abschöpfen.

4

In eine Auflaufform eine Lage Spätzle geben, geriebenen Käse (z. B. Bergkäse oder Emmentaler, nach Belieben auch Romadur Käse) darüber verteilen. Lage für Lage einschichten.

5

Die Kässpätzlen kurz in das heiße Backrohr stellen, bis der Käse geschmolzen ist.

6

Zwiebeln hacken oder in Ringe schneiden und in Butter gold-braun in der Pfanne rösten. Vor dem Anrichten über die Kässpätzlen geben. Kässpätzlen mit grünem Salat oder Endiviensalat servieren.