



ALLGÄUER KÄSESTRASSE

Rezept für Allgäuer Kässpätzlen:

Der Klassiker der traditionellen Rezepte mit Allgäuer Käse.

Zutaten:

500g Mehl, feingesiebt, 4 Eier, 2 TL Salz, etwa 1/4 L Wasser, Salzwasser zum Kochen, 300g Käse (Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler), 5 Zwiebeln (etwa 250g) in Ringen, 25 - 50g Butter

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser einen nicht zu flüssigen Spätzleteig bereiten und gut durchschlagen, bis er Blasen wirft, dann kurz stehen und quellen lassen.

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Spätzleteig durch den Hobel ins Wasser drücken. Sobald die Spätzle hochkommen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in eine ofenfeste Form geben, dabei nach und nach dazwischen immer schichtweise den geriebenen Käse streuen und am Ende etwas Kochwasser über die Spätzle geben, sodass sie nicht trocken werden.

Die Form noch kurz in den vorgewärmten Ofen stellen, sodass der Käse leicht schmelzen kann und anschließend die Spätzle servieren.