

Allgäuer Kässpätzle

Teig:

200 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure
500 g Mehl
6 Eier
1 TL Salz

3 große Zwiebeln
2-3 EL Butter

300-400 g Bergkäse
oder Emmentaler



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Spätzleteig miteinander verrühren, bis er Blasen wirft.
(im TM: **1 min/Stufe 4**)

Käse mit der groben Microplane reiben.

Zwiebeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf niedrigster Stufe hobeln.

Butter in der kleinen Edelstahl-Antihaftpfanne schmelzen und
Zwiebelringe mit Hilfe des Mix´n Scraper-Schabers darin goldbraun anbraten.

Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen.
Den Teig durch eine Spätzlepresse oder ein Sieb ins Wasser geben.

Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit der großen Sieb-Schaufel aus dem
Wasser holen, abtropfen lassen und in den großen Bäcker geben.

Käse und Zwiebeln darüber verteilen und alles gut miteinander vermischen.
Wer mag, kann noch etwas geriebenen Käse darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **15-20 min.** überbacken.