

Allgäuer Käsespätzle



Zutaten (für 4 Personen)

500 g Mehl
ca. 1/4 Liter Wasser
4 - 5 Eier
Salz
250 g geriebenen Käse (z.B. Mischung aus Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse, Weißacker oder Romadur)
5 Zwiebeln
2 EL Butterschmalz
Pfeffer
150 g geräuchten durchwachsenen Speck in Scheiben (wer will)
1 Bund Schnittlauch



Zubereitungszeit
35 Min



Kcal
974

KJ
4070

Eiweiss
44,5 g

Fett
44,6 g

Kohlenhydrate
96,7 g

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln (und Speckstreifen) darin goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen und den Herd ausschalten. Das Fett in der Pfanne lassen.
3. Mehl, Eier, Öl, Salz und Wasser nach Bedarf mit dem Mixer (Knethaken) so lange verrühren, bis ein glatter zäher Teig entsteht. Er soll nicht zu dünnflüssig sein.
4. In einem Topf ca. 2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig in eine Spätzlepresse füllen und nach und nach ins kochende Wasser pressen. Nach jeder Füllung die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel entnehmen, in die Pfanne geben und mit je einem Teil Zwiebeln, Käse, (Speck) und Schnittlauch belegen. Bei niedriger Temperatur so lange abgedeckt ziehen lassen, bis der Käse schön geschmolzen ist.

Tipp: Dazu passt am besten frischer Blattsalat.