



Käsespätzle für 4 Personen

ZUTATEN	ARBEITSSCHRITTE
<p>Für den Teig:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300 g Mehl griffig • 2 Eier • 1 TL Salz • 250 ml Wasser <p>200 g Spätzlekäse, gerieben</p> <p>Salz</p> <p>Pfeffer</p> <p>etwas Öl</p> <p>Schnittlauch (in feine Röllchen geschnitten)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Zutaten für den Teig genau abwiegen 2. Spätzleteig zubereiten - dazu alle Zutaten mit einem Kochlöffel vermengen und gut durchrühren, bis der Teig leichte Blasen wirft 3. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Salz zugeben 4. Wenn das Wasser kocht, etwas Teig auf das Spätzlesieb geben und die Spätzle ins Wasser reiben 5. Sobald die Spätzle oben aufschwimmen, die Spätzle mit einer Suppenkelle herausholen und im Sieb abtropfen lassen 6. Wiederhole diesen Vorgang so lange, bis der Teig fertig ist 7. Die Spätzle mit kaltem Wasser abschrecken und in einer großen Pfanne mit etwas Öl anrösten 8. Mit Salz und Pfeffer würzen 9. Den Käse darüber streuen und alles gut miteinander vermengen 10. Schnittlauch waschen und fein schneiden 11. Spätzle auf den Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren <p>GUTEN APPETIT</p>