

Allgäuer Kässpätzlen

Zutaten für 10 Portionen:

850 g Spätzlemehl

7 Eier

425 ml Wasser

350 g Allgäuer Bergkäse

350 g Emmentaler

175 g Appenzeller

8 große Zwiebeln

4 EL Gemüsebrüh-Pulver

3 EL Salz

Butter

Zubereitung:

Zwiebeln vierteln und in Streifen schneiden, in Butter mit dem Gemüsebrüh-Pulver golden braten.

Käse reiben und mischen.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl, Eier und Wasser zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig portionsweise durch die Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken oder mit dem Spätzlehobel hobeln.

Sobald die Spätzle oben schwimmen, heraussieben und in eine mit Butter eingefettete Auflaufform geben.

Spätzle, Zwiebeln und Käse immer abwechselnd in die Form schichten.

Wenn alle Spätzle gekocht sind, eine letzte Schicht Käse oben auf geben und das Ganze im Ofen bei 90°C Umluft 10 Minuten backen, sodass der Käse schmilzt.

von Nadine Walter