

Der Kochklub für Jugendliche



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Für zwei Portionen benötigt ihr:

Für die Spätzle:

- 150 g Spätzlemehl / alternativ Weizenmehl
- 50 ml Wasser
- 2 Eier
- 150 g Allgäuer Bergkäse (alt, gerieben)
- 1/2 TL Salz

Für die Röstzwiebeln:

- 100 g Butter
- 1 große Zwiebel
- etwas schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

1. Bereitet den Spätzleteig vor, indem ihr Mehl, Eier, Wasser und Salz mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrührt.
2. Lasst diesen Teig dann einfach zehn Minuten stehen.
3. Schält in der Zwischenzeit die Zwiebeln und schneidet sie in dünne Ringe.
4. Lasst dann in einer Pfanne die Butter flüssig werden und gebt die Zwiebeln hinein. Diese werden jetzt bei mittlerer Hitze so lange gebrutzelt, bis sie schön goldbraun sind. Dabei immer wieder umrühren.
5. Setzt nun einen großen Topf mit heißem, gesalzenem Wasser auf.
6. Sobald das Wasser kocht, dreht die Temperatur etwas herunter und es geht an die Spätzle.
7. Stellt den geriebenen Käse sowie eine große Schüssel für die Spätzle bereit. Außerdem benötigt ihr entweder eine Spätzlepresse, einen Hobel oder ein Brett und dazu einen Schaber.
8. Hobelt nun einen Teil des Teigs in das kochende Wasser. Wartet solange, bis die Spätzle von allein oben schwimmen, dann sind sie gar.
9. Schöpft die fertigen Spätzle einfach mit einer Schöpfkelle ab und gebt sie in die bereitgestellte Schüssel.
10. Gebt direkt immer etwas Käse über die abgeschöpften Spätzle.
11. Danach hobelt ihr einen weiteren Schwung Spätzle in den Topf, lasst sie wieder abtropfen, gebt sie auf die letzte Schicht und bestreut sie wieder mit Käse. Das macht ihr solange, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
12. Ein Trick macht die Käsespätzle schön saftig: Gebt am Ende noch etwa ein bis zwei Esslöffel vom Spätzlewasser aus dem Topf in die Spätzle-Käse-Mischung und vermischt alles.
13. Serviert die Spätzle mit den Zwiebeln und frischem Pfeffer.

Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

Käsespätzle
Fertig in 50 Min



Zubereitung



20 min

Kochzeit



30 min