



Tillman's Rezept-Tipp

Käsespätzle

Zubereitung: Für den Teig die Eier, das Mehl, das Öl und reichlich Salz (ca. 4 Teelöffel) mit dem Knethaken verrühren. Je nach Größe der Eier das Wasser so zugeben, dass sich ein zähflüssiger Teig ergibt. In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen. Dann den Teig löffelweise in eine Spätzle- oder Knöpflepresse geben und in das kochende Wasser drücken.

Alternativ muss man den Teig vom Brett in das Wasser schaben, wenn keine Presse zur Verfügung steht. Die Spätzle kommen nach sehr kurzer Verweilzeit im Wasser wieder hoch, aus dem Wasser "fischen" und in eine bereitstehende Schüssel geben.

Zu jeder Portion der fertigen Spätzle ein bisschen vom Käse begeben, so dass sich immer eine gleichmäßige Durchmischung ergibt. Die nächste Portion Spätzle in das Wasser geben usw. Dabei drauf achten, dass das Kochwasser ausreichend Salz enthält, da die Spätzle das mit dem Wasser "aufsaugen".

Hin und wieder am Topfboden mit dem Kochlöffel kratzen, es könnten Spätzle am Boden festkleben. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, anschließend dunkelbraun anbraten! Anschließend auf die Käsespätzle verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten: 500 g Mehl, 1 EL Öl, 250 ml Wasser, 4 TL Salz, 6 Ei(er), 3 m.-große Zwiebel(n), 300g Käse (Allgäuer Emmentaler) gerieben

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de