

# Käsespätzle

## Zutaten:

500 g Mehl  
5 Stk Eier  
150 ml Milch  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss  
2 EL Butter  
1 Stk Zwiebel  
250 g Bergkäse (gerieben)  
150 g Emmentaler (gerieben)  
20 g Schnittlauch



## Zubereitung



Das Mehl, Eier und Milch in einer Schüssel mit dem Kochlöffel od. Mixer vermischen - der Teig sollte zähflüssig sein. Nun noch Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Teig hinzufügen, gut verrühren und für ca. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Dann Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun braten. Jetzt den Teig durch das Spätzlesieb in kochendes Salzwasser durchstreichen, einmal aufkochen und abschöpfen - sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen. In eine tiefe Pfanne geben und den geriebenen Käse dazugeben und mit dem Kochlöffel durchmischen - der Käse sollte ein wenig schmelzen und "Fäden" ziehen. Eventuell etwas Kochwasser zufügen. Zum Schluss die Spätzle auf Tellern anrichten und mit den gebratenen Zwiebeln und gehacktem Schnittlauch garnieren.



## Nudeln

