

Käsespätzle nach Original Rezept

Zutaten für 3 Portionen:

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 125 ml Wasser
- Salz (2 Messerspitzen)
- Muskatnuss (2 Messerspitzen)



Um aus den Spätzle Käsespätzle werden zu lassen

- 100 ml saure Sahne
- 100 ml Schlagsahne
- 100 g geriebener Käse (je nach Geschmack und Verfügbarkeit: Emmentaler, Butterkäse, Mozzarella,...)
- 1 Zwiebel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung

Spätzle selber machen

1. Gib das Mehl in eine Schüssel und schlage die beiden Eier dazu. Gib Salz, Muskatnuss und Wasser dazu. Verrühre alles kräftig mit einem hölzernen Kochlöffel, bis keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sind und der Teig langsam von eben diesem tropft (sehr klebrige Angelegenheit).
2. Bringe einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Feuchte zum Schaben das (Holz-) Brett an, halte es schräg über den Topf und streiche den Teig fingerdick aus.

Schabe mit dem ebenfalls nassen Schaber kleine, ca. 0,5 cm dicke Streifen in den Topf. Schöpfe die Spätzle ab, sobald sie oben im kochenden Wasser schwimmen.

Käsespätzle im Ofen überbacken

3. Schäle die Zwiebel. Schneide eine Hälfte in Ringe und die andere in kleine Würfel. Brate sie getrennt voneinander in Butter glasig.
4. Verrühre die gewürfelten Zwiebeln mit saurer und süßer Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Mische die Sauce in einer Auflaufform mit den Spätzle und dem Reibekäse. Verteile zum Schluss etwas Reibekäse und die Zwiebelringe darauf.
5. Backe die Käsespätzle bei **200 °C Umluft mit Oberhitze 10 Minuten** im Backofen, bis der Käse schön zerlaufen ist und eine leichte Kruste entsteht.

Ein [grüner Salat](#) passt wunderbar als gesunde Gemüsebeilage dazu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

