



ZUBEREITUNG

In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Eier, Mineralwasser und Salz zu einem glatten Teig verrühren und 15 Minuten ruhen lassen, bis der Teig Bläschen wirft.

Währenddessen die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Bergkäse grob auf der Vierkantreibe raspeln und den Schnittlauch in kurze Röllchen schneiden. Außerdem den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen und in die Mitte ein Rost platzieren. Die Auflaufform mit 4 EL Butter einfetten und in einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und stark salzen.

Die Lochscheibe mit 5 mm großen Löchern in die Passiermühle einlegen und ein Viertel der Spätzlemasse einfüllen. Die Masse nun in das sprudelnde Salzwasser streichen. Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen und dort bleiben, mit dem Abseihlöffel herausnehmen und gut abtropfen. Die Spätzle dann in die Auflaufform im Backofen geben und mit einem Viertel geriebenen Käse überstreuen. Mit der restlichen Teigmasse genauso vorgehen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne 4 EL Butter auf kleiner Temperatur erhitzen. Darin die Zwiebelstreifen etwa 20 Minuten „schmelzen“, also dünsten und zum Schluss mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Zum Servieren nun die Käsespätzle aus dem Backofen nehmen, nochmals durchmischen, sodass der Käse schöne Fäden zieht und dann mit den geschmolzenen Zwiebeln und Schnittlauchröllchen garnieren.

TIPP

Wer mag, kann zu den Zwiebeln noch 80 g Speckwürfel geben und diese mitbraten.

ZUTATEN

Für die Spätzle:

200 g Weizenmehl Typ 405
50 g Hartweizengrieß (Semolina)
3 Eier
200 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure
1 TL Salz

Für die geschmolzenen Zwiebeln:

2-3 Zwiebeln
3 EL Butter
½ TL Salz
Zucker

Außerdem:

150 g Bergkäse
½ Bund Schnittlauch
2 EL Butter

UTENSILIEN

Passiermühle, Waage, 2 mittelgroße Schüsseln, Schneidebrett, Messer, großer Topf, Abseihlöffel, mittelgroße Pfanne, Vierkantreibe, mittelgroße Auflaufform