



www.tannheimertal.com

Kässpätzle wie im Tannheimer Tal

Zutaten:

Für die Spätzle

250 g Mehl
1 Prise Salz
200ml Wasser
1 Ei
1,5 Liter Salzwasser

Für die Kässpätzle

2 Ei Öl
Eine Zwiebel
120g Käse (Bergkäse, etc.)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Dann das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und Salzen.
2. Nun den Spätzleteig portionsweise durch das Spätzlesieb in das kochende Wasser drücken. Nach drei Minuten im heißen Bad die Spätzle mit einem Siebschöpfer herausnehmen und abschwemmen.
3. Damit aus der leckeren Beilage ein Hauptgericht wird, zuerst die Zwiebel fein schneiden und in Öl andünsten.
4. Anschließend die fertigen Spätzle und den Käse dazugeben.
5. Alles zusammen anrösten.
6. Zum Schluss die Kässpätzle mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Mahlzeit!