



KÄSESPÄTZLE



Für 4 Personen

ZUTATEN

400 g Mehl
1 TL Salz
5 Eier
2 Prisen Kurkumapulver
4 Zwiebeln
1–2 EL Butterschmalz
70 ml trockener Weißwein
80 ml Sahne
80 ml Gemüsebrühe
250 g Bergkäse
gemahlener Koriander
Pfeffer
Muskatnuss
etwas Salz

ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen, Salz und Kurkuma zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Noch ein wenig Mineralwasser dazu geben, es soll ein zäher Teig sein. Die Teigschüssel abdecken und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Knöpflehobel oder Spätzledrucker portionsweise den Teig ins kochendes Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und in eine feuerfeste Form geben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Mit Butterschmalz die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten, bis sie gebräunt sind. Mit Koriander, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Ein Drittel der angebratenen Zwiebeln zur Seite stellen. Den Rest mit Weißwein ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Die Sahne und Gemüsebrühe dazugeben und einkochen lassen, bis die Soße leicht sämig wird. Mit etwas Salz würzen.

Die Zwiebelsoße über die Spätzle geben. Den Bergkäse reiben und darüber verteilen. Die zur Seite gestellten Zwiebeln über den Käse streuen. Im vorgeheizten Backofen, Grill, 250 °C, in der 3. Einschubhöhe 2–3 Min. garen. Der Käse sollte zerlaufen sein. Dazu passt sehr gut ein würzig angemachter grüner Salat.