

Allgäuer Kässpätzlen

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- Etwas Wasser/Mineralwasser
- Salz nach belieben
- 250 g geriebener Bergkäse (möglichst alt & trocken)
- 60 g Butter
- 1 -2 große Zwiebeln

Zubereitung:

Los geht's mit dem Spätzleteig. Mehl, Eier und etwas Wasser in eine Schüssel geben und zu einem sämigen, zähflüssigen Teig anrühren. Wenn der Teig „schwerreißend“ vom Löffel fällt ist er perfekt, dann für circa 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend wird er portionsweise in ausreichend kochendes Salzwasser gehobelt und mit dem Kochlöffel umgerührt, damit die Spätzlen nicht zusammenkleben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Dabei zwischen eine Lage Spätzlen reichlich geriebenen Käse streuen und mit einer Lage Spätzlen abschließen.

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Bei mittlerer Hitze mit Butter in der Pfanne braten und dann über die Kässpätzlen geben.

Perfekt zu den Allgäuer Kässpätzlen kann ein grüner Salat und ein kühles Allgäuer Bier serviert werden.

Tipp für den Käse:

Die Käsküche Isny bietet eine große Vielfalt an Käse. Perfekt für die Zubereitung der Kässpätzlen eignet sich der Adelegger. Doch ob ein standardmäßiger Allgäuer Emmentaler genutzt wird, lieber ein würziger, kräftiger Bergkäse oder besser noch eine Mischung aus beiden kommt ganz auf den persönlichen Geschmack an. Gerne hilft Ihnen das Team der Käsküche weiter.