

Zutaten

- 200 g Mehl 700g Mehl
- 4 Eier
- 2 EL Sprudel Wasser
- 100 g geriebener, kräftiger Bergkäse
- Salz, Muskat
- Schnittlauch

Hauptgang, Beilage

Kässpätzle

Entdecken Sie unser köstliches Kässpätzle-Rezept! Einfach nachzukochen und perfekt für jeden Anlass. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Mehl, Eier, Wasser zu einem Teig verkneten. Man „schlägt“ den Teig mit einem Holzlöffel, bis dieser Blasen wirft. Den Teig 20 min abgedeckt ruhen lassen.
2. Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen lassen, den Spätzlehobel befüllen und den Teig in das kochende Wasser reiben. Die Spätzle 1-2 Minuten kochen lassen, bis diese „oben“ auf dem Wasser schwimmen. Anschließend die Spätzle mit einer Schaumkelle abschöpfen und gut abtropfen lassen. Spätzle schichtweise mit dem geriebenen Käse in eine Auflaufform geben. Alles gut vermengen und nochmals mit Salz und groben Pfeffer abschmecken. Mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.