Kasspatzeln - Käsespätzle

www.fitdurchsleben.com

Das Original aus Vorarlberg

Zutaten für 5 Personen:

Spatzelzutaten:

500	g	Mehl, griffig
300	ml	Milch
4	ST	Hühnereier, M
		Salz, Muskatnuss gemahlen
		Pfeffer frisch gemahlen

Weiter Zutaten zu den Kasspatzeln:

80	ml	Tafelöl
160	g	Zwiebel, fein gehackt
100	ml	Wasser
400	g	Räskäse Käse aus Vorarlberg oder Bergkäse aus Tirol
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
150	g	Röstziebel

Rezept auf meiner Homepage unter cook for images

Herstellung:

1. Wasser mit Salz aufkochen.
2. Mehl, Ei, Milch, Salz und Muskatnuss mit einem Kochlöffel kurz glattrühren.
3. Teig durch das Spätzlesieb in das kochende Wasser drücken.
4. Kurz aufkochen lassen, durch ein Sieb abseihen und mit kaltem Wasser abkühlen.
5. Zwiebel in Tafelöl gold-gelb anrösten.
6. Spatzeln dazu geben kurz durchschwenken.
7. Mit Wasser ablöschen und den Käse hinzugeben, gut abschmecken und kurz –ca. 20-30Sekunden mitköcheln lassen.
8. Mit Röstzwiebel anrichten.

Tipp:

Du kannst die Kasspatzeln super vorbereiten indem du die fertigen Kasspatzeln mit dem Wasser in eine ausgefettete Backform gibst. Und sie nach Bedarf zirka 25 vor Servicebeginn bei 150 °C im Backofen erwärmst.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister