

Allgäuer Käsespätzle à la Wagenblast

Zutaten für 2 Personen:

150 g Spätzlemehl
50 ml Wasser
2 Eier
150 g Allgäuer Bergkäse (alt, gerieben)
100 g Butter
1 große Zwiebel
Schwarzen Pfeffer
Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Mehl, Eier, Wasser und ½ TL Salz in eine Rührschüssel geben, mit einem Kochlöffel oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und in der zerlassenen Butter rösten, bis sie goldbraun ist.

Den Teig portionsweise mit einem Spätzlehobel in leicht kochendes Salzwasser hobeln. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Spätzle und Käse lagenweise in eine Schüssel schichten. Etwas Spätzlewasser dazugeben und durchmischen. Die Röstzwiebel über die Spätzle geben, nach Geschmack mit etwas Pfeffer abschmecken, mit frischem Schnittlauch garnieren und gleich servieren.

Dazu passen frische grüne Blattsalate.