

Sonntag, 07.06.2020

Kasspazn		
Personen	1	
Zutat	Menge	Einheit
Mehl	100	g
Eier	1	Stück
Milch	115	ml
Röstzwiebeln	25	g
Butter	12,5	g
Bergkäse	75	g
Zwiebeln	25	g
Salz		
Pfeffer		
Muskatnuss		

1. Mehl in einer Schüssel mit 1 TL Salz und etwas Muskatnuss mischen. Eier und Milch zufügen und alles mit einem Lochlöffel oder Handrührgerät zu einem glatten Teig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Der Teig soll schön dickfließend (nicht zäh!) sein, eventuell noch etwas Milch unterschlagen.
2. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Teig portionsweise in ein/e Spätzlepresse/Spätzlehobel/sieb geben. In das Wasser drücken (oder auf Alternativen ausweichen). 2–3 Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf einem Sieb abtropfen lassen.
3. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe oder Würfel schneiden. Butter/Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze langsam glasig braten.
4. In der Zwischenzeit Käse entrinden und grob reiben.
5. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Spätzle dazugeben und ganz kurz mitbraten. Mit etwas Milch aufgießen, Käse dazugeben und schmelzen lassen.
6. Nach Belieben mit Röstzwiebeln bestreuen und sofort servieren.