



Käsespätzle mit Röstrüwibel



Zutaten für 4 Personen

SPÄTZLETEIG

50dag Mehl

4 Eier

200ml Schaf-Milch (DIE KÄSEMACHER)

1 Prise Salz



RÖSTZWIEBEL

1 große Zwiebel

Butter

1 mittelgroße Zwiebel

Butter

250ml Schlagobers

120g Waldviertler Selchkäse vom Schaf (DIE KÄSEMACHER)

Muskat

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Für den Spätzleteig die Eier, Milch und Salz mit einem Kochlöffel verrühren und nach und nach das Mehl einarbeiten. Mit dem Kochlöffel von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft und glatt ist. Den Teig nach und nach mit einer Spätzlehobel in kochendes Salzwasser einlaufen lassen. Spätzle einmal aufkochen lassen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und vorerst zur Seite stellen.

„Waldviertler Selchkäse vom Schaf“ reiben. 1 mittelgroße Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, Spätzle dazu geben, mit Schlagobers aufgießen, den geriebenen Selchkäse untermengen und solange rühren bis der Käse geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit für die Röstzwiebel die große Zwiebel ringlig schneiden und in Butter scharf anrösten bis der Zwiebel eine goldbraune Farbe hat.

Die Spätzle mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Röstzwiebel garnieren.

Tipp: Ein wenig fein geschnittene Petersilie gibt deinen Käsespätzle noch eine frische Note.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Wir wünschen guten Appetit! :-)