



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

❁

KÄSESPÄTZLI MIT BUTTERZWIEBELN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die beiden Mehlsorten und die Eier mit dem Wasser und der Milch verrühren und mit Meersalz würzen. Den Teig mit einem Kochlöffel so lange kräftig schlagen, bis er Blasen wirft. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und den Käse reiben.

In einem breiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise durch ein Spätzlisieb ins kochende Wasser hobeln. Sobald die Spätzli an die Wasseroberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel geben.

Die Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb dünsten.

In der Schüssel die Spätzli zusammen mit dem Käse und den gedünsteten Zwiebeln gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kätzespätzli in eine Gratinform geben und bei 180°C Ober- und Unterhitze rund 25 Minuten garen.

☰

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

250 G DINKELMEHL, HELL

250 G HARTWEIZENMEHL

5 EIER

125 ML WASSER

125 ML MILCH

5 ZWIEBELN

400 G ALPKÄSE, REZENT

50 G BUTTER

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:

