

Allgäuer Kässpatzen

Die Allgäuer Kässpatzen sind eine traditionelle Hausmannskost. Das beliebte Rezept mit viel Käse gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (groß)
	Butter
500 g	Mehl
5 Stk.	Eier
125 ml	Mineralwasser
150 g	Emmentaler
100 g	Bergkäse
50 g	Goudakäse
1 Handvoll	Schnittlauch (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Allgäuer Kässpatzen** die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Butter in eine Pfanne erhitzen und die Zwiebel Ringe anrösten bis sie Farbe bekommen.
2. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, die Eier, Salz und das Mineralwasser zugeben. Zu einem Teig verarbeiten bis er Blasen schlägt. Je nach Konsistenz Wasser oder Mehl zugeben, der Teig sollte nicht zu dickflüssig sein.
3. Den Käse reiben. Eine Auflaufform in den Backofen stellen und den Ofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Salzwasser in einem großen Topf erhitzen. (Das Wasser sollte nicht kochen sondern nur

simmern).

5. Den Teig in einen [Spätzlehobel](#) füllen und in das Wasser hobeln. Wenn die Kässpatzen an der Oberfläche schwimmen, noch zirka 30 Sekunden ziehen lassen. Danach abschöpfen und abwechselnd mit dem Käse in die vorgewärmte Form geben.
6. Auf Teller anrichten und die gerösteten Zwiebel und fein gehackten Schnittlauch darüber verteilen.

Tipp

Zu den Allgäuer Kässpatzen einen grünen Kopfsalat servieren.