

# Allgäuer Kässpätzlen

Die Allgäuer Kässpätzlen 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.	<a href="#">Zwiebel</a> (groß)
	<a href="#">Butter</a>
500 g	Mehl
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
125 ml	Mineralwasser
150 g	Emmentaler
100 g	Bergkäse
50 g	Goudakäse
1 Handvoll	Schnittlauch (fein gehackt)

## Zubereitung

1. Für die **Allgäuer Kässpätzlen** 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 sieden sondern nur

simmern).

5. Den Teig in einen [Spätzlehobel](#) füllen und in das Wasser hobeln. Wenn die Kässpätzchen 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 Kässpätzchen einen grünen Kopfsalat servieren.