

## Frisch-gemachte-Käsespätzle

Der Klassiker schlechthin, bekannt auch über Österreichs Grenzen hinaus! Ein Rezept für frisch gemachte Käsespätzle, mit dem wirklich jeder punkten kann.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 60 min



### Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
240 g	Mehl
170 ml	Milch
1 Schuss	Öl
200 g	Reibkäse
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>

### Zubereitung

- Frisch gemachte Käsespätzle** sind ein absolutes Muss. Hierfür muss zuerst der Teig für die Spätzle hergestellt werden. Bevor man jedoch anfängt gut 2 Liter Wasser aufsetzen, Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. Nun Ei, Salz und Milch vermengen und nach und nach Mehl unterheben, bis es ein dickflüssiger Teig entsteht. Wenn sich Blasen unter den glatten Teig schlagen lassen und er nicht mehr vom Rührlöffel fließen kann, sondern ein wenig fester ist, ist der Spätzle Teig perfekt. Sollte der Teig noch zu dünn sein, einfach ein wenig Mehl dazugeben, bis er die richtige Konsistenz hat. Den Teig dann in das kochende Wasser mittels eines Spätzlesiebs schaben. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche treiben. Diese dann abseihen und abschrecken.
- Eine große Auflaufform mit Butter bestreichen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfelchen schneiden. Diese in Öl leicht anrösten und zu den Spätzle geben. Dieses Gemisch mit Salz und Pfeffer würzen und direkt in die Auflaufform schütten. Großzügig den Käse darüber streuen und im Ofen goldgelb überbacken.
- Die Käsespätzle mit frischem Salat, je nach Saison servieren und genießen!

## Tipp

Den Klassiker unter den frisch gemachten Käsespätzle kann man in vielen Bereichen abwandeln. Kräftigerer Käse verändert den Geschmack, aber auch Schinken oder Speckwürfel, machen das Gericht zu einem wahren Gaumenschmaus. Der eigenen Fantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt!