

Glutenfreie Käsespätzle

Die glutenfreie Käsespätzle sind eine köstlich Beilage für viele Fleischgerichte. Aber auch als Hauptspeise mit Salat serviert sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

6 Stk.	<u>Eier</u>
300 g	Mehl (glutenfrei)
1 Prise	Salz
	Butter
250 g	Emmentaler
1 Handvoll	Petersilie gehackt

Zubereitung

- 1. Für die **glutenfreien Käsespätzle** das Mehl in eine Schüssel sieben, die Eier hinzugeben, salzen und mit dem Mixer verrühren. Den fertigen Teig etwa 30 Minuten rasten lassen.
- 2. Danach noch einmal verrühren, bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben, der Teig sollte eine zähe Konsistenz haben damit die Spätzle nicht zerfallen.
- 3. Salzwasser in einem hohen Kochtopf zum Kochen bringen und den Teig portionsweise durch einen Spätzle Hobel ins Wasser hobeln. Oder mit einer Spätzle Presse ins Wasser drücken.
- 4. Wenn Sie an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig, mit einem Schaumlöffel abschöpfen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
- 5. Etwas Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Spätzle kurz braten. Den geriebenen Emmentaler Käse zugeben und vermengen.
- 6. Mit Röstzwiebel und gehackter Petersilie bestreuen und servieren, wie man den Röstzwiebel zubereitet findest du hier.



Tipp