

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.	Eier
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