Käsespätzle mit Speck und Zwiebel

Das Rezept für Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln ist nicht nur eine leckere Beilage, sondern auch ein gelungenes Hauptgericht. Schmeckt vor allem im Winter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für die Spätzle

300 g	Mehl
4 Stk.	Eier
1 TL	Salz
1 TL	Öl
120 ml	Wasser (kaltes)

Für die Käsespätzle

100 g	Käse (geriebenen)
2 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Speck
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

1. Leckere Käsespätzle mit Speck und Zwiebel müssen einfach selbst gemacht werden. Dazu in einer Schüssel Mehl einsieben. Die Eier dazuschlagen, Salz und Wasser dazugeben. Das Ganze nun kräftig "schlagen" und nach und nach das Öl einfließen lassen. Der Teig muss zäh sein und soll beim Rühren dicke Blasen schlagen.

2. Dies erreicht man am besten, wenn man mit einem Rührlöffel Luft unter den Teig hebt. Nach ungefähr 5 Minuten intensivem Schlagen dürften sich die ersten Blasen einstellen. Den Teig

dann zur Seite stellen und 20 Minuten ruhen lassen. Dabei abdecken.

3. In einem großen Topf nun Wasser mit Salz und Öl aufkochen. Nach der Ruhephase des Teiges diesen in das kochende Wasser mit einem Spätzlehobel geben. Dazu den Teig in die Öffnung füllen und den oberen Behälter über das Schabebrett ziehen. Dies ruhig schnell hintereinander, bis der Ganze Teig aufgebraucht ist.

4. Dabei mit einem Rührlöffel im Wasser immer wieder mal umrühren, damit die Spätzle nicht zusammenkleben. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche auftauchen. Dann mit einer Schöpfkelle abseihen und zur Seite stellen. Damit die Spätzle nicht zusammenkleben einmal mit kaltem Wasser abspülen und ordentlich abtropfen lassen.

5. Für die Käsespätzle nun die Zwiebel abschälen und in kleine Würfelchen schneiden, genau wie den Speck. Den Schnittlauch waschen, trocken schleudern und in kleine Ringe schneiden. In einer großen Pfanne beides in Butter anbraten und Spätzle dazugeben. Diese portionsweise anbraten und in eine Auflaufform schichten.

6. Zuerst eine Schicht Spätzle mit Zwiebel und Speck geben, dann den geriebenen Käse zwischenlegen und die nächste Schicht aufschichten. Die letzte Schicht sollte Speck und Zwiebeln sein. Zum Servieren frische Schnittlauchröllchen drüberstreuen und sofort heiß servieren.

Tipp

Sehr lecker zu den Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln ist ein frischer Kopfsalat. Wer den Käse gerne richtig zerlaufen mag, der kann die Spätzle auch in eine Auflaufform schichten und im Backofen bei 180 °C für 15 Minuten backen. Alle Käse Fans lassen die Spätzle mit einer Schicht Käse enden. Vegetarier können den Speck einfach weglassen!