

# Käsespätzle

Das Rezept für den großen Hunger! Käsespätzle machen jeden satt und schmecken einfach lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

320 g	Bergkäse
0.5 Bündel	Schnittlauch
2 EL	Butterschmalz

## Für den Spätzleteig

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
300 g	Mehl
60 g	<a href="#">Butter</a>
140 ml	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss

## Zubereitung

1. Einen großen Topf mit Salzwasser für die **Käsespätzle** auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Spätzle Teig miteinander verrühren. Eier, Mehl, Butter und Milch. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Wenn das Wasser kocht den Spätzleteig mit einem Spätzlesieb oder einem Spätzlehobel in das Wasser geben. Falls die Hilfsmittel für Spätzle fehlen, eignet sich auch ein Schneidbrett sehr gut um den Teig Stück für Stück ins Wasser zu schaben.
3. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, das Wasser abgießen. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Spätzle kurz anbraten.

4. Den geriebenen Bergkäse nach Geschmack über die Käsespätzle streuen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch hacken und damit die Käsespätzle bestreuen.

## **Tipp**

Mit gehacktem Schnittlauch die Käsespätzle bestreuen und servieren.