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.	Eier
300 g	Mehl
60 g	Butter
140 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
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.