Super leckere Käsespätzle

Das Rezept für super leckere Käsespätzle besteht lediglich aus einer Handvoll Zutaten. Die knusprig gebratenen Zwiebelringe geben dem Gericht die würzige Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
300 g	Mehl
4 Stk.	Zwiebel
7 EL	Butter
0.5 Tassen	Wasser
260 g	Käse
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die super leckeren Käsespätzle zuerst den Teig zubereiten: Mehl, Salz, Eier und Wasser in eine Schüssel geben und sorgfältig verrühren. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden, mit Mehl bestäuben.

2. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen und den Teig durch einen Spätzlehobel oder mit Hilfe eines Teelöffels in den Topf geben. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen (etwa 2 bis 3 Minuten). Dann sofort mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

3. Unterdessen zwei Pfannen mit Butter erhitzen. Die fertigen Spätzle in eine Pfanne geben und den Käse unterrühren, kurz durchrösten. In der anderen Pfanne die Zwiebelringe anbraten. Zum Schluss die Käsespätzle auf angewärmte Teller verteilen und mit den Zwiebelringen belegen.

Tipp

Vor dem Servieren die Käsespätzle mit frischer Petersilie oder Zitronenmelisse garnieren.