Tiroler Käsespätzle

Von diesen herzhaften Tiroler Käsespätzle kann man nicht genug bekommen. Ein tolles klassisches Rezept aus Omas Küche, bei dem ein jeder gerne zulangt.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Mehl
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
	Wasser
200 g	geriebener Emmentaler
2 Stk.	Zwiebel
40 g	Butter

Zubereitung

1. Für die **Tiroler Käsespätzle** das Mehl mit den Eiern, Salz und etwas Wasser zu einem geschmeidigen Teig mischen. Wasser in einen Kochtopf zum Kochen bringen, und mit dem Spätzlehobel ins kochende , leicht gesalzene Wasser schaben. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen sind sie gar. Abtropfen lassen.

2. Mit geriebenem Emmentaler Käse abwechselnd in eine Schüssel schichten. Zwiebeln schälen, würfeln, in Butter braunen. Die Spätzle anrichten und die Röstzwiebeln darüber streuen.

Tipp

Mit gehackter Petersilie bestreuen. Die deftigen Tiroler Käsespätzle sind mit einem grünen Salat ein komplettes Mittagessen.