



Das **kasKistl** Rezept

Kässpätzle

Saison

Frühling, Sommer, Herbst, Winter

Zubereitungszeit

60 Minuten
Rezept für 6 Personen

Zutaten

- 500 g glattes Dinkelmehl
- 500 g griffiges Dinkelmehl
- 10 Eier
- ca. ¼ l Wasser
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 450 g geriebener [Bergkäse](#)
- ca. 100 g Butter
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Öl



Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein schneiden. Den Käse reiben. Aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz einen zähen, festen Teig rühren. Rund 5 Liter Wasser aufkochen, kräftig salzen, eventuell einen Schuss Öl begeben. Teig durch einen Spätzlehobel ins kochende Wasser streichen. Aufkochen lassen, und sobald die Spätzle aufgestiegen sind, abschöpfen. Spätzle lagenweise in eine Schüssel schichten. Jede Lage mit Käse bestreuen. Mit Spätzle abschließen. Zum Schluss einen Schöpfer Salzwasser oder Rindsuppe darüber gießen. Zudecken und im Backrohr oder auf Dampf warm stellen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die fein geschnittene Zwiebel goldbraun anrösten, zusammen mit der Butter über die Spätzle gießen. Mit frischem schwarzem Pfeffer und je nach Geschmack mit geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

Mahlzeit!

www.kaskistl.at

3352 Kürnberg 103

Telefon 07252/30 492

Mobil 0650/215 65 15

Fax 07252/30 492-4

office@kaskistl.at