



Käsespätzle

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- 250 ml Wasser
- 50 ml Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 200 g Spätzlekäse
- Röstzwiebel, Schnittlauch

Da kann keiner
widerstehen.

Mehl, Eier, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig rühren.
In einem Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen.

Spätzle mit Hilfe eines Spätzlehobels ins kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen herausnehmen.

Die Spätzle dann mit Spätzlekäse in einer Pfanne braten und mit Röstzwiebel und Schnittlauch servieren.

Einfach
Lecker!

