



# Käsespätzle

Für 4 Portionen

## ZUTATEN

### Spätzle

4 Eier  
250 g Spätzle- oder Weizenmehl  
60 ml Wasser oder Mineralwasser  
Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

### Zwiebeln

500 g Zwiebeln  
1 EL Butter  
1 Zwiebel  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Salz, Pfeffer

### Fertigstellung

200 g geriebener Emmentaler

WOCHEN-  
HIGHLIGHT

## ZUBEREITUNG

Für die Spätzle Eier verquirlen, Mehl und Wasser nach und nach mit einem Holzkochlöffel unterrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. So lange verrühren, bis der Teig Blasen schlägt.

Anschließend 30 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem großen, breiten Topf aufkochen und den Spätzleteig portionsweise entweder durch eine Spätzlepresse drücken oder von einem Holzbrett ins kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und warm halten.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für die Fertigstellung den Backofen auf 180 °C Oberhitze vorheizen. Spätzle abwechselnd mit dem Emmentaler in eine Auflaufform schichten. Im vorgeheizten Backofen ca. 5–10 Minuten gratinieren. Die geschmälzten Zwiebeln auf den Käsespätzle verteilen.