

KÄSSPATZEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 45 Min. Arbeitszeit

Kässpatzen, Kasspatzen, Kässpätzle... Bezeichnungen gibt es für dieses Gericht viele. Und ebenso viele Rezepte. Dabei lässt es sich eigentlich ganz leicht zubereiten. Unser Rezept kommt von einer wahren Kässpätzen-Expertin: Sabine Friedl von [Friedls-Stadt-Leben](#) bereitet einmal die Woche die leckeren Kässpätzen für ihre Gäste zu. Probiert es mal aus!

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen:

500 gr	Weizenmehl TYP 550
4	Eier
1/4 l	kaltes Wasser
1 EL	Salz
500 gr	Zwiebel
150 gr	Bergkäse (ca. 6 Monate gereift)
50 gr	Romadur (Weichkäse mit Rotschmiere)
50 gr	Butter
50 ml	Bratöl
150 gr	Emmentaler



ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden oder fein hobeln und in zwei Portionen teilen. Die Zwiebeln mit Butter

und Öl in einer schweren Pfanne (Guß) anbraten bis sie schön gebräunt sind, dann warm stellen. Nur wenig wenden! Anschließend den Emmentaler und Bergkäse fein reiben.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit den Spätzleteig herstellen. Dafür die Eier, Salz und Wasser in eine Rührschüssel geben. Das Mehl darauf geben und alles mit den Knethacken des Handrührgerät auf mittlerer Stufe ca. 1 Minute kneten. Danach mit einem Kochlöffel den Teig mit der Hand durchschlagen. Jetzt sollte der Teig kleine Blasen bilden.

Wenn das Wasser kocht 1 Eßl Salz zugeben (Achtung es kann sprudeln!) In das kochende Wasser eine Füllung Spätzleteig hobeln und die Spätzle aufkochen lassen. Nun die fertigen Spätzle mit einer Schaumkelle in einen Topf oder Bräter geben. Zwischen jede Lage Spätzle eine Lage Käse streuen und den Weichkäse in feinen Scheiben dazu legen. Wenn alle Spätzle und der ganze Käse im Topf sind ca. 200ml Kochwasser über die Kässpätzle gießen und mit geschlossenem Deckel langsam erhitzen. Nun die Kässpätzle mit zwei Löffel gut durchmischen bis der Käse Fäden zieht. Die Kässpätzle auf vorgewärmten Teller mit Röstzwiebel und frisch gemahlenem Pfeffer servieren. Dazu passen frische Salate der Saison.