



Käsespätzle mit Kaşar Peynir


Für 2 Personen



2 Eier
100 g Mehl
1 Zwiebel
10g Butter



50 g Kaşar Peynir
2 El Röstzwiebel
5 g Schnittlauch



$\frac{1}{2}$ TI Muskatnuss
Etwas Salz, Pfeffer,
Zucker und Rapsöl

Zubereitung

Käsespätzle mit Kaşar Peynir

1

Für die Spätzle Eier aufschlagen und grob verrühren. Mehl sieben und zu dem Ei geben. Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben. Anschließend mit der Hand oder einem Kochlöffel verrühren und Luft unterschlagen.

2

Hohen Topf mit siedendem und gesalzenem Wasser vorbereiten. Weiters kaltes, gesalzenes Wasserbad vorbereiten. Nun Spätzleteig mit einer Kartoffelpresse über dem siedenden Wasser ausdrücken. Darauf achten, dass durch ausreichende Hitze im Wasser genug Auftrieb erzeugt wird, sodass sich der Teig nicht am Boden absetzt.

3

Nach 1-2 Minuten mit einer Schöpfkelle die Spätzle in das kalte Wasserbad geben, kurz abkühlen, und in einem Sieb zum Abtropfen geben.

4

Nun Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, dann in etwas Rapsöl die Zwiebelstreifen goldbraun braten.

7

Anschließend den Käse in die Pfanne geben, kurz umrühren und den Herd ausschalten, aber noch die Resthitze nutzen. Jeweils mit Röstzwiebel und Schnittlauch garnieren und genießen!

6

Butter hinzufügen, kurz warten und die Spätzle hinzugeben, auf niedriger Stufe 2 Minuten die Spätzle dünsten. Derweil den Kaşar Peynir reiben und Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.

5

Jetzt etwas salzen und zuckern. Einen kleinen Schluck Wasser hinzufügen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit weg ist. Dabei hin und wieder rühren.