

Käsespätzle

Zutaten:

Spätzle Grundrezept:

450 g Mehl

6 Eier

Salz

Weitere Zutaten:

200 g Reibekäse

1/8 Liter süße Sahne

2 Zwiebeln

80 g Butter

Schnittlauch oder Petersilie

Mehl, Eier und Salz zu einem Teig verkneten. Etwas Wasser zugeben, bis der Teig Blasen wirft.

Wasser aufkochen lassen. Die Spätzle mit dem Hobel ins Wasser geben und wieder aus dem Wasser nehmen, wenn sie oben schwimmen. Dauer ca. 45 sec.

Spätzle und Schinkenwürfel in einer Pfanne anbraten. Dann 1/8 Liter Sahne zugeben und kurz einreduzieren.

Zum Schluss noch Käse zugeben und zerlaufen lassen.

Guten Appetit