

## Allgäuer Käsespätzle

**Gesamtzeit:** 35 min

### Zutaten für 4 Personen

**Mehl** | 500 g

**Wasser** | ca. ¼ Liter

**Eier** | 4-5

**Geriebener Käse** (z.B. Allgäuer Emmentaler und Bergkäse) | 250 g

**Zwiebeln** | 5

**Butterschmalz** | 2 EL

**Salz, Pfeffer**

**Schnittlauch** | 1 Bund



### Anleitung

Zwiebeln schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln (und evtl. Speckstreifen) darin goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen und den Herd ausschalten. Das Fett in der Pfanne lassen.

Mehl, Eier, Öl, Salz und Wasser nach Bedarf mit dem Mixer (Knethaken) so lange verrühren, bis ein glatter zäher Teig entsteht. Er soll nicht zu dünnflüssig sein.

In einem Topf ca. 2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig in eine Spätzlepresse füllen und nach und nach ins kochende Wasser pressen. Nach jeder Füllung die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel entnehmen, in die Pfanne geben und mit je einem Teil Zwiebeln, Käse, (evtl. Speck) und Schnittlauch belegen. Bei niedriger Temperatur so lange abgedeckt ziehen lassen, bis der Käse schön geschmolzen ist.

### Tipps

Wer es besonders würzig mag, nimmt beim Käse noch einen Weißacker oder Romadur hinzu. Dazu passt am besten frischer Blattsalat.

## Gutes Gelingen!