

# KÄSESPÄTZLE

**FÜR 4 PERSONEN • SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTEL**

**ZUTATEN:** 500 g Mehl (Spätzlemehl, Weizen- oder Dinkelmehl)  
5 Deubler-Eier (frisch gelegt von unseren freilaufenden Grünlegern)  
1/8 Liter Mineralwasser  
1 TL Salz  
Salzwasser  
250 g Deubler-Käse (wir empfehlen die Sorte „der Urige“)  
3 große Zwiebeln  
etwas Butter, Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

- 1.: Den Spätzleteig zubereiten: *Sie benötigen: 1 Schüssel, 1 Holzkochlöffel***  
Mehl, Deubler-Eier, Mineralwasser und Salz in die Schüssel geben. Mit dem Holzkochlöffel die Zutaten zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Hier ist etwas Muskelkraft gefragt. Der Teig muss „reißend“ vom Löffel gehen.
- 2.: Die Spätzle kochen: *Sie benötigen: 1 Spätzlereibe, 1 großen Topf, 1 Schaumlöffel, 1 große Schüssel***  
Im großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die große Schüssel mit kaltem Wasser füllen und neben den gr. Topf auf den Herd stellen. Spätzleteig in die Reibe füllen und Spätzle in das kochende Wasser schaben/reiben. (Sie können die Spätzle natürlich klassisch „schaben“, wir empfehlen allerdings eine Spätzlereibe. Ist für Ungeübte einfacher und geht schneller). Die Spätzle mit dem Schaumlöffel hin und her bewegen und kochen lassen, bis das Wasser überzukochen droht. Spätzle jetzt mit dem Schaumlöffel aus dem kochenden Wasser nehmen und in die Schüssel mit kaltem Wasser legen.  
Wieder die Spätzlepresse mit dem Teig füllen und den Kochvorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Zum Schluss die Spätzle absieben.
- 3.: Käsespätzle vorbereiten: *Sie benötigen: 1 Käsereibe, 1 Auflaufform, 1 Pfanne, 1 Schneidebrett***  
Den Deubler-Käse reiben. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Jetzt die Spätzle und den Käse abwechselnd, in Schichten in die Auflaufform einfüllen. Etwas salzen und pfeffern. Wer will, kann mit Butterflocken noch mehr Geschmack ins Menü zaubern.  
**Die Käsespätzle in den Ofen bei ca. 160 Grad 20 Minuten backen.**  
Indessen die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und dunkelbraun rösten.
- 4.: Anrichten und servieren:** Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, geröstete Zwiebeln drauf, fertig!  
**Serviertipp: Wenn Petersilie vorhanden, fein schneiden und zum Garnieren verwenden.**

**WIR WÜNSCHEN „EN GUADA!“**