



Allgäuer Kässpätzle

Zutaten:

500g Weizen- oder Dinkelspätzlemehl von der Vogt Hofmühle
5 Eier
1/8 Liter Mineralwasser
Etwas Salz
150g Emmentaler
100g Bergkäse
50g Weißlacker oder Romadur
3 große Zwiebeln
Butter / Öl

Die Zwiebeln schälen, in dünne halbe Ringe schneiden bzw. hobeln und in reichlich Butter oder heißem Öl schön kross bräunen. Tipp: Vorher die Zwiebeln etwas mit Mehl bestäuben, dann werden sie noch knuspriger.

Für den Spätzleteig die Eier mit Mineralwasser, Mehl und Salz vermengen. Traditionell wird der Teig mit der Hand geschlagen, es kann aber auch ein Rührgerät mit Knethaken verwendet werden. Der Teig sollte eine etwas zähe Konsistenz haben und Blasen schlagen. Am besten mit einem Löffel den Test machen – der Teig sollte zwar fest sein, aber dennoch vom Löffel gleiten. Nach Bedarf noch mit Mehl oder Wasser nachhelfen. Den Teig kurz ruhen lassen.

Die Käsesorten alle reiben und vermischen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und anschließend das Wasser nur noch simmern lassen, salzen. Den Teig portionsweise in den Spätzlehobel füllen und die Spätzle ins Wasser hobeln. Aufpassen, dass die Spätzle nicht am Boden des Topfes festkleben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, noch ca. 30 Sekunden sieden lassen und langsam mit einem Schaumlöffel aus dem Topf holen. Die Spätzle in eine Auflaufform geben. Eine Lage der Käsemischung darüber geben. Dies wird wiederholt, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Die Spätzle in der Auflaufform vorsichtig durchmischen. Zum Servieren die Röstzwiebel auf die Spätzle geben.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de