

Kässpatzen

Zutaten: 4 Eier, 600 g. Mehl, Salz, 1/4 Liter Milch, 1/4 Liter Wasser, 300 g geriebener Emmentaler oder Bergkäse

3 Zwiebeln, Butter

Aus Mehl, Eiern, Wasser, Milch und Salz bereitet man einen zähflüssigen Spätzleteig, den man mit dem Spatzenhobel in kochendes Salzwasser reibt. Die gekochten Spätzle werden schichtweise abwechselnd mit dem Käse in eine warme Schüssel gegeben. Ein paar Butterflocken darübergeben und kurz bei 200 Grad ins Rohr. Hernach mit den goldbraun abgerösteten Zwiebeln bedecken.

Kässpatzen sind eine prima Beilage, zu kurz gebratenem Fleisch isst man Sie als Hauptgericht, es empfiehlt sich dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing.