

Rezepttipp Kasnockn

Zutaten

¼ kg Mehl
Salz
1 Ei
ca. ¼ l Wasser
200 g Bergkäse gerieben
2 Zwiebeln
3 EL Schmalz oder Öl
5 EL Butter

Zubereitung

Aus Mehl, Salz, Wasser und dem Ei einen halbfesten Teig bereiten, der zäh reissend vom Löffel fällt (nicht zu fest durcharbeiten, der Teig wird sonst klebrig).

Den Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Wasser drücken und gerade so lange kochen, bis die Spätzle steigen; abseihen und kalt abschrecken.

Die Spätzle abwechselnd mit geriebenem Käse in eine feuerfeste Form geben; dabei muss die letzte Schicht aus Käse bestehen.

Die Spätzle im Backofen 10 Minuten überbacken.

Die Zwiebel fein schneiden, in Schmalz goldbraun rösten und über die Spätzle geben. Zuletzt mit gebräunter Butter übergießen.

Als Beilage empfehlen wir Blattsalat.

Gutes Gelingen!