

## Allgäuer Käsespätzle



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nichts geht über hausgemachte Spätzle, hier nun der schwäbisch - bayerische Klassiker, aber hausgemacht. Fleischlos und preiswert, für jeden Tag und dabei so lecker

### Zutaten

- Für die Kässpätzle: (Geht auch mit einer guten Fertigware)
- 500 g Mehl
- 5 Eier
- Salz, etwas Muskatnuss
- 250 g grob geriebener Allgäuer Emmentaler
- 3 mittelgroße Zwiebeln in Ringen
- 50 g Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebelringe in Butter goldbraun anrösten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen, salzen und pfeffern.

### Schritt2

Der Spätzleteig:

### Schritt3

Aus dem Mehl, Eiern, Salz, Muskatnuss und 150-200 ml Wasser einen festen Spätzleteig anrühren. Mit einem Kochlöffel solange schlagen, bis er Blasen wirft; etwas ruhen lassen.

### Schritt4

Etwa 1/3 des Teiges in eine Spätzle oder Kartoffel oder Spätzlepresse füllen und direkt in kochendes Salzwasser pressen.

### Schritt5

Wenn sie oben schwimmen mit einer Schöpfkelle heraus nehmen, gut abtropfen lassen.

### Schritt6

Das Einschichten:

### Schritt7

Nunmehr etwa 1/3 der Spätzle in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform geben und 1/3 des Käses darüber verteilen.

### Schritt8

Den Vorgang 2 X wiederholen und zum Schluss die Zwiebelringe gleichmäßig verteilen.

### Schritt9

Ev. alles noch einmal im auf 180° C vorgewärmten Backofen erhitzen und rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Allgäuer Rezepte, Bayerisch **Tags:** allgäu, bayerische küche, bürgerlich, fleischlos, für jeden tag, klassisch, preiswert, regional, schnell, schwäbisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/allgaeuer-kaesespaetzle/>