

REZEPTTIPP AUS DER REGION

TIROLER KASSPATZLA

für 4 Personen

Du brauchst

- 30 dag griffiges Mehl
- ½ Tasse Wasser
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebel
- 15 dag geriebener Käse (Bergkäse)
- 8 dag Butter



Anleitung

1) Teig vorbereiten: Mehl, Wasser, Eier und Salz zu einem Teig verarbeiten und kurz glattrühren. Der Teig sollte dick vom Löffel reißen (darunter versteht man, dass der Teig zäh vom Kochlöffel tropft).

2) Spätzle kochen: Den Teig mit einem Spätzlsieb in das kochende Salzwasser drücken und einige Minuten köcheln lassen. Wenn die Spätzla an der Oberfläche schwimmen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

3) Käsespätzle anrichten & genießen: Die Zwiebeln fein schneiden und in Butter anrösten. Dann die Spätzla dazugeben und mit dem Käse anrösten. Mit gerösteten Zwiebelringen oder Schnittlauch bestreuen und servieren.

VIEL SPASS!

WE ARE FAMILY.®