

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Zutaten für 4 Personen

6 frische Eier	mit
1 TL Salz	aufschlagen.
75 ml Mineralwasser	zugeben, kurz aufschlagen und nach und nach
400 g Mehl (Typ 405)	einrühren. Den Teig kräftig aufschlagen (Küchenmaschine), bis er Blasen wirft. Der Teig sollte zäh von einem Kochlöffel fließen. Bei Bedarf Wasser / Mehl zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.
400 g alten Gouda	grob reiben. Eine Handvoll Käse beiseite stellen, den Rest mit
2-3 EL Saure Sahne	mischen mit
Salz, Pfeffer, Muskat	gut würzen und ebenfalls kurz beiseite stellen.
3 mittelgroße Zwiebeln	schälen, in nicht zu feine Ringe schneiden und in eine Schüssel geben. In einer ausreichend großen Pfanne etwa 1 cm hoch
Butterschmalz	erhitzen.
½ TL Salz	
½ TL Paprikapulver geräuchert	
etwas Zucker	sowie
1 ½ EL Mehl	zu den Zwiebeln geben, gut mischen und die Zwiebeln im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken, warmhalten und beiseitestellen. Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem großen Topf
2 l Wasser	mit
1 TL Salz	aufkochen lassen. Den Spätzleteig noch einmal aufschlagen und mit dem Spätzlehobel ins kochende Wasser hobeln. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausholen und in einer Schüssel mit heißem Wasser warmhalten. In einer ofenfesten Pfanne etwas
Butter	warm werden lassen. Die gut abgetropften Spätzle abwechselnd mit der Schmand-Käse-Mischung in die Pfanne schichten. Die letzte Lage mit dem Käse bestreuen. Im Backofen etwa 12 Minuten ziehen lassen. Mit den Röstzwiebeln und etwas
gehackte Petersilie / Schnittlauch	bestreut servieren.

Das passt dazu: Eventuell ein frischer Salat



Zeit: _____

Schwierigkeitsgrad: _____

Zum ersten mal gekocht: _____