



## **Tiroler Kässpätzlen**

Zutaten für 2 Personen

250 g griffiges Mehl  
2 Eier  
ca. 50 ml Milch  
1/2 Zwiebel  
100 g Bergkäse  
50 g Rästkäse  
Schnittlauch  
Salz

### Zubereitung

*Für den Teig griffiges Mehl mit Milch und einer Prise Salz anrühren. Der Teig sollte eine ziemlich klebrige Konsistenz haben und nicht vom Kochlöffel rinnen. Ich stelle nun einen großen Topf mit gesalzenem Wasser auf und stelle den Teig auf die Seite. Am wichtigsten bei Kässpätzlen ist natürlich der Käse. Ich verwende drei verschiedene regionale Käsesorten. In der Küchenmaschine zerkleinere ich alle drei Sorten gemeinsam. Wer ganz fleißig sein will, kann den Käse auch von Hand reiben. Auch die Röstzwiebel die auf die Kässpätzlen kommen sind am besten, wenn man sie selber macht. Die Zwiebelringe bestäube ich mit Mehl und brate sie in heißem Fett in der Pfanne an. Auf einer Küchenrolle gebettet kommen sie in den Backofen bei 80 Grad. Nun reibe ich mit einem Spätzlehobel den Teig langsam in das leicht siedende Wasser. Zwischendurch die Spätzlen im Wasser umrühren, damit sie nicht zusammenkleben. Die Spätzlen einmal aufkochen und ca. 5 Minuten im Wasser lassen. Nun die Spätzle abseihen und wieder zurück in den Topf geben. Sofort kommt der Käse dazu und alles wird ordentlich durchgemischt, bis der Käse Fäden zieht. Die Spätzle richte ich gleich auf einem Teller an, die Röstzwiebel und bisschen Schnittlauch kommen oben drauf. Dazu passt super grüner Salat.*

*Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!*