

KÄSESPÄTZLE

Bayernglück



KÄSESPÄTZLE



Schwierigkeitsgrad:
leicht



ca. 50-60 Minuten



Zutaten für
ca. 4 Portionen



Kaloriendichte:
mittel



vegetarisch

ZUTATEN

- 6 Eier
- 500 g Mehl
- 125 ml Bayernglück Haferdrink
"Das Original"
- 500 g Bergkäse (gerieben)
- 1 große Zwiebel
- Etwas Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

Zum Garnieren:
Petersilie
Schnittlauch



ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Grube formen. Eier und Haferdrink in die Grube geben, die Prise Salz über den Mehrrand streuen und vorsichtig von innen heraus verrühren.
2. Nun Pfeffer sowie Muskatnuss unterrühren. Der Teig sollte zähflüssig sein. Für ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. Nun den Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser hobeln. Einmal aufkochen lassen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, abschöpfen.
4. Die abgeschöpften Spätzle in eine Schüssel geben. Sofort den geriebenen Käse hinzufügen und gründlich umrühren.
5. Die Käsespätzle vor dem Servieren kurz in einer Pfanne erhitzen. Erneut gut mischen.
6. Währenddessen die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden/hobeln. Mit der Butter in einer separaten Pfanne goldbraun anbraten.
7. Die Zwiebeln über die Käsespätzle geben. Mit frischer Petersilie und/oder Schnittlauch servieren.

Der Haferdrink wurde hergestellt aus Hafer aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND
MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf www.bayernglueck.com oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.