Kässpätzle mit Röstzwiebel

40–45 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

3 Stk.	Bio Eier
250 g	Mehl, griffig
50 ml	Wasser, handwarm
1 EL	Butter
150 g	Bergkäse, würzig
1 Tasse	Petersilie, frisch
5 g	Meersalz jodiert fein
1 Pgk.	Röstzwiebel
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Eier in einer großen Schüssel mit Salz und Mehl verrührt. Das Wasser hinzugeben und den Teig weiterhin kräftig umrühren. Der Teig sollte sich zäh vom Löffel ablösen, wenn er fertig ist. Es kann dafür auch ein Mixer verwendet werden.
2. Nun den Teig für 10 Minuten ruhen lassen. Danach durch ein Spätzlesieb in köchelndes Salzwasser tropfen lassen. Die Spätze einmal gut aufkochen lassen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Die fertigen Spätzle in eine Pfanne mit geschmolzener Butter geben. Spätzle darin schwenken bis sie heiß sind.
4. Danach den geriebenen Käse untermischen und mit den Spätzle schmelzen lassen. In kleinen Pfannen und mit den Röstzwiebeln von Kotányi sowie etwas frischer Petersilie servieren.