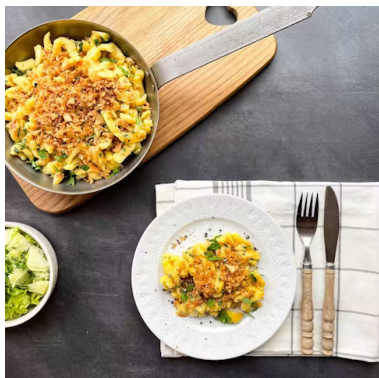




Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

3 db	Bio tojás
250 g	Liszt
5 g	♦ Tengeri só, durva szemű
50 ml	Langyos víz
1 ek.	Vaj
150 g	Karakteres ízű sajt reszelve
1 csésze	Friss petrezselyem
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 csomag	Pírított hagyma

Käsespätzle – az osztrák sajtos nokedli

⌚ 40–50 Perc 

Elkészítés

- 1 Elsőként keverjük el a tojásokat egy nagy tálban a sóval és liszttel. Ezután keverés közben adjuk hozzá a vizet és keverjük tovább a tésztát. Ehhez használhatunk mixert is.
- 2 Pihentessük a tésztát kb. 10 percig. Ezután galuskaszaggatóval szaggassuk forrásban lévő sós vízbe. Főzzük meg, szűrjük le, végül hideg vízzel öblítsük le.
- 3 A kész galuskát tegyük egy serpenyőbe olvasztott vajjal. Forgassuk, amíg át nem forrósodik. Ezután adjuk hozzá a reszelt sajtot és hagyjuk megolvadni a tésztán.
- 4 Tálaljuk pirított hagymával és friss petrezselyemmel.

