



Zubereitung

Mehl, Eier und Salz mit dem Wasser rasch zu einem Teig verarbeiten, der dick vom Löffel abreißen soll. Mit Hilfe eines „Spätzlesiebs“ streicht man den Teig in reichlich kochendes Salzwasser. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, abseihen und kalt abschrecken. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter rösten. Die Spätzle sowie den Käse dazugeben und würzen. Wenn der Käse geschmolzen ist, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Zutaten

400 g Mehl
2 Eier
Salz
ca. 250 ml Wasser
1 Zwiebel
40 g Butter
1 EL gehackter Schnittlauch
Salz
Pfeffer
300 g würzigen Käse

Cheesy spaetzle

Ingredients

400 g flour, 2 eggs, salt, approx. ¼ l water, 1 onion, 40 g butter, 1 table spoon of chopped parsley, pepper, 300 g cheese (spicy)

Preparation

Mix flour, eggs, salt and water to a firm dough. Press the dough through a “Spätzlesieb” into boiling salted water. Boil the noodles at medium heat, strain them and rinse with cold water. Peel the onions, chop them thinly and roast them. Now add the noodles as well as

the chopped parsley and season with pepper. Drain and rinse them with cold water. Sprinkle with the cheese and leave on fire till the cheese has melted. You could also put the pan in the oven and let the cheese melt there.