

GLUTENFREIE ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE

Zubereitungszeit: 30 Minuten



ZUTATEN

500 g glutenfreies Mehl

6 Eier

200 g geriebener Käse (50%
Emmentaler, 50% Bergkäse)

50 g zerlassene Butter

5 Zwiebeln (in Ringe geschnitten)

20 g Salz



ZUBEREITUNG

Als erstes bringt man einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen. Anschließend kann man direkt beginnen, die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne zu erhitzen oder diese in einer Fritteuse herauszubacken. Für den Teig vermischt man Mehl, Salz und Eier zu einer leicht zähen Konsistenz. Bei Bedarf kann der Teig mit etwas Wasser geschmeidig gemacht werden. Da das glutenfreie Mehl noch nacharbeitet ist es wichtig, dass man den Teig nun kurz ruhen lässt. Anschließend wird die Masse mit einem Spätzlehobel ins kochende Wasser gehobelt und umgerührt. Nachdem die Spätzle einmal aufgeköcht sind, schöpft man diese mit einem Siebschöpfer ab und gibt sie in eine Schüssel (mit etwas Spätzlewasser). Nun gibt man den Käse und die zerlassene Butter dazu und mit rührt dies mit den Spätzle zusammen bis der Käse schöne Fäden zieht. Zum Schluss noch die angebratenen Zwiebeln darüber geben.

Viel Spaß beim Nachkochen!