



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
6	Eier
125 ml	Premium Alpenmilch
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
300 g	Premium Bergkäse
150 g	Premium Gouda
1	Zwiebel groß
2 EL	Mehl
2 EL	Premium Teebutter
1/2 Bund	Petersilie

Kasspatzn

Ein echter Klassiker aus der Alpenküche sind die herzhaft-würzigen Kasspatzn. Mit einer kräftigen Mischung aus Bergkäse und Gouda zubereitet und mit knusprig goldbraunen Röstzwiebeln serviert, sind sie ein wohliges Lieblingsgericht, das einfach immer schmeckt – ob als deftiges Hauptgericht oder als wärmende Stärkung nach einem Tag in den Bergen.

Anleitung

1. Das Mehl, die Eier und die Milch in einer Schüssel verrühren. Wenn der Teig zu fest ist, ein wenig Wasser hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und rund zehn Minuten rasten lassen.
2. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
3. Den Käse reiben und beiseitestellen.
4. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in Mehl kurz wenden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die bemehlte Zwiebel darin goldbraun braten.
5. Die Petersilie fein hacken.
6. Den Teig durch das Spätzlesieb in das kochende Wasser reiben und einmal aufkochen lassen. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumkelle abschöpfen und in eine Schüssel geben.
7. Den geriebenen Käse zu den heißen Spätzle geben und gut durchmischen.
8. Die Spätzle auf einem Teller anrichten und mit den gebratenen Zwiebeln und der Petersilie servieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at