

Rezept für Evis Käsespätzle

500 – 600 gr Spätzlemehl

4 – 5 Eier

etwas Wasser

Salz

Spätzlekäsemischung aus Bergkäse, Schnittkäse und Räbkäse (In Vorarlberg kann man sie fertig gemischt kaufen)

Außerdem:

150gr Butter

Zwiebeln



Zubereitung

Die Zwiebeln in dünne Streifen (feinnudelig) schneiden und in Butter anrösten.

Mehl, Eier, Salz und Wasser mischen und rasch zu einem glatten Teig schlagen.

Masse durch ein groß gelochtes Sieb in kochendes Salzwasser drücken. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, abseihen.

Die abgetropften Spätzle in die Holzgebse geben und mit der Spätzle Käsemischung bestreuen. Dann Schicht für Schicht Spätzle und Käse in Lagen einfüllen, bis die Gebse zu zwei Dritteln gefüllt ist. Am Schluss die gerösteten Zwiebeln in Butter darüber streuen. Sofort servieren, als mit dem Holzlöffel einen ordentlichen Schlag auf den Tellern der Hungrigen verteilen.

Kartoffelsalat und frisches Apfelmus gehört dazu. Als Getränk passen Wein, Apfelsaft oder ein frisches Quellwasser. Den Obstler nicht vergessen.