

# KÄSESPÄTZLE



Geräte: großer Topf, Spätzlesieb, beschichtete Pfanne, Rührschüssel, Kochlöffel, Standseiherr, Spätzlesieb, Brett, Messer

Vorarbeiten: in einem großen Topf Wasser + 2 TL Salz zum Kochen bringen.  
3 EL Butter in der beschichteten Pfanne schmelzen lassen.

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 Ei ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser 1 TL Salz 250 g Universalmehl	in einer Rührschüssel rasch zu einem Teig verrühren (Kochlöffel)
	Teig durch Spätzlesieb in kochendes Wasser streichen, Spätzle ca. 1 min kochen lassen, in einem Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen
1 große Zwiebel 3 EL Butter	Zwiebel in Butter anrösten und Spätzle hinzufügen
200 g Pinzgauer Bierkäse oder Tilsiter	aufreiben, unter die Spätzle mischen
2 EL feingehackter Schnittlauch	über die fertigen Spätzle streuen