

Käsespätzle



Zutaten

500 g Weizenmehl, glatt
Type 480 od. Vollkornmehl oder Dinkelmehl
4 Eier
ca. 200 ml Milch
Salz
250 ml Schlagobers
300 g Raclettekäse
Salz, Pfeffer

Zum Bestreuen:

½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie

Zubereitung

Für die Spätzle alle Zutaten mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Spätzle mittels Spätzlehobel oder einem Spätzlesieb einkochen. Spätzle kurz aufkochen lassen und anschließend kalt abschrecken.

In einer Pfanne das Schlagobers mit Salz, Pfeffer und dem geschnittenen Raclettekäse bei mittlerer Hitze wärmen bis der Käse geschmolzen ist.

Die Spätzle in die Pfanne geben und in der Käsesoße kurz erhitzen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch und gehackter Petersilie servieren.

Tipps:

Käsespätzle evtl. mit geröstetem Zwiebeln bestreuen.

Wird der Spätzleteig mit Vollkornmehl zubereitet, muss die Flüssigkeitsmenge etwas erhöht werden.

