

Schönegger Kässpätzlen

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 5 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- etwas Mineralwasser
- etwas Muskat (nach Geschmack)
- 150 g geriebener Emmentaler
- 150 g geriebener Bergler
- 50 g geriebener Räbkäs
- 100 g fein geschnittener Romadur
- 100 g Almbutter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken



Zubereitung

1. Mehl, Eier, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und solange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Der Teig muss zäh sein, eventuell noch Mineralwasser oder Mehl zugeben und kurz stehen lassen. Den Spätzlehobel vor Gebrauch kalt abspülen und die Spätzle anschließend in kochendes Wasser hobeln. Sobald sie an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel werden sie aus dem Kochwasser geholt und kurz in frisches, warmes Wasser getaucht.
2. Schichtweise Spätzle, verschiedene Käsesorten, Salz und Pfeffer in eine vorgewärmte Schüssel geben. Anschließend gut durchmischen und am Schluss, die in Almbutter gebräunten Zwiebeln und Knoblauch, darüber geben.

Guten Appetit!