

Käsespätzle

mit Schmelzzwiebeln



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:
FÜR DEN TEIG:**

- 400 g Mehl
- 250 g geriebener Emmentaler
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 4 Eier
- 3 EL saure Sahne
- 2 EL Butter
- 1 TL Salz
-

FÜR DIE ZWIEBELN:

- 4 Zwiebeln
- 2 EL Honig
- 2 EL Butter
-

zum garnieren:

- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für die Spätzle einfach Mehl, Salz, Eier und Wasser zu einem glatten, leicht dickflüssigen Teig verrühren – im Anschluss 15-20 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.
3. Dann direkt den Spätzleteig durch eine entsprechende Presse oder handgeschabt vom Holzbrett in das kochende Wasser hobeln – sobald die Spätzle oben schwimmen, abschöpfen und in einer Schale leicht abkühlen lassen.
4. Währenddessen die Zwiebeln in dicke Ringe schneiden und mit Butter

und einer Prise Salz sowie Pfeffer zunächst glasig dünsten und dann weiter zusammen mit Honig erhitzen, bis sie goldbraun karamellisiert sind.

5. In einer weiteren Pfanne Butter schmelzen, leicht anbräunen und die Spätzle darin schwenken – nun den Emmentaler zusammen mit saurer Sahne dazugeben und rühren, bis eine homogene Sauce entstanden ist.

6. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit Schmelzzwiebeln und frisch gehacktem Schnittlauch servieren.