



Spätzleauflauf mit Käse und Zwiebeln



Zutaten

Menge	
50 g	Butter
100 - 150 ml	warmes Wasser
5	Eier
500 g	Dinkelmehl
2	große Zwiebeln
300 g	kräftiger Bergkäse
300 g	Emmentaler
	Salz
1 Prise	Muskatnuss
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Garzeit

pro Portion: 3406 kJ, 814 kcal, 64,1 g Kohlenhydrate, 44,8 g Eiweiß, 43,3 g Fett, 295 mg Cholesterin, 3,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Wir lieben Käsespätzle! Deshalb mussten wir das deftige Gericht auch einmal selber ausprobieren. Die selbstgemachten Spätzle werden mit geriebenem Bergkäse und Emmentaler vermengt, mit gebratenen Zwiebeln getoppt und dann im heißen Ofen überbacken. Klingt hammermäßig, oder? Probier's unbedingt einmal aus, so easy geht's:

Step 1:

Für den Teig das Mehl mit $\frac{1}{2}$ TL Salz, Muskatnuss und den Eiern vermengen. Nach und nach das Wasser zugeben, bis aus der krümeligen Mischung eine zähe, streichfähige Masse entsteht. Den fertigen Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Step 2:

Derweil alle Käsestücke von eventuell vorhandener Rinde befreien und grob reiben. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe mit Salz und Pfeffer würzen und hellbraun anrösten. Danach die Pfanne vom Herd nehmen.

Step 3:

Ausreichend Wasser in einem großen Topf mit Salz zum Kochen bringen und den Teig über eine Spätzlepresse ins siedende Wasserbad gleiten lassen. Schwimmen die Spätzle nach 2 bis 3 Minuten an der Wasseroberfläche, sind sie gar. Währenddessen den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Die fertigen Nudeln mit einer Schöpfkelle aus dem Wasserbad holen und gleich in eine gebutterte Auflaufform heben. Dann mit Käse betreuen. Jetzt immer abwechselnd Spätzle und Käse in der Form übereinander schichten. Der Auflauf sollte mit einer Schicht aus Käse abschließen. Zum Schluss den Spätzleauflauf mit den goldbraunen Zwiebeln belegen und im Backofen ca. 15 Minuten lang miteinander verschmelzen lassen.