



# Kas-Spatzen Allgäuer Art

## Käse-Spätzle

Achim Falkenhausen

### Zutaten für ca. 2-3 Personen

250 g	Mehl
4	Eier
1/8 l	Wasser
1 TI	Salz
3	Zwiebeln
200 g	Emmentaler, gerieben
	Öl



### Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl goldbraun dünsten lassen.

Großzügigen Topf mit ca. 1,5 Liter leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen

Mehl, Eier und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einander verarbeiten. Nach und nach das Wasser einarbeiten, so dass eine zähflüssige Masse entsteht.

Einen Teil der Teigmasse mit Hilfe der Spätzlereibe ins kochende Wasser geben, aufkochen lassen. Nach Schaumbildung auf dem Wasser die Spatzen mit der Schaumkelle aus dem Wasser holen, in die mit Öl bestrichene feuerfeste Form geben und mit einem Teil des Käses bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen bis die Teigmasse und der Käse verbraucht ist. Die letzte Schicht sollte aus Käse bestehen.



Spätzlereibe

Im vorgeheizten Backofen bei 100° C (Umluft) den Käse schmelzen lassen. Die Form aus dem Ofen holen, mit den goldbraun gedünsteten Zwiebelringen belegen und servieren.