

Käsespätzle – Rezept (4 Portionen)

Ohne Spätzlehobel

Zutaten:

Für die Spätzle

500 g Mehl(Type 405)

4 Eier (Größe M)

Salz

Für die Sauce:

50 ml Gemüsebrühe

50 g Sahne

200 g geriebenen Käse (Emmentaler oder Gouda)

Pfeffer

So geht's:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Etwa ¼ L Wasser zu der Eier-Mehl- Mischung gießen, 1 TL Salz dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Temperatur herunterschalten, sodass das Wasser nur ganz knapp siedet.
2. Den Teig nach und nach portionsweise auf ein kleines Schneidbrett streichen und mit einem großen Spatel in dünnen Streifen in das Wasser schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb etwas abtropfen lassen. Ein Backofengitter auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben und den Ofen auf 200 Grad (keine Umluft) vorheizen.
3. Die Hälfte der Spätzle in eine ofenfeste Form schichten. Brühe mit Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Mischung über die Spätzle gießen, die Hälfte des Käses darüberstreuen. Restliche Spätzle, übrige Brühemischung und restlichen Käse darauf verteilen. Durchmischen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten überbacken (Küchenwecker!).

Mit Spätzlehobel

Zutaten:

500 g Mehl (Type 405 oder 550)

4 Eier

Salz

Etwas Öl für das Spätzlewasser

1 EL weiche Butter

200 g geriebenen Hartkäse (Emmentaler oder Gouda)

So geht's:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Etwa ¼ L Wasser zu der Eier-Mehl- Mischung gießen, 1 TL Salz dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.
2. In der Zwischenzeit in einem großen Topf reichlich Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen. Einige Tropfen Öl und 2 TL Salz in das Wasser geben. Eine große Schüssel mit der weichen Butter einfetten.
3. Spätzlehobel mit der ersten Portion Teig füllen und den Teig rasch in das Wasser hobeln. Spätzle einmal aufkochen lassen, bis sie oben schwimmen und sich Schaum bildet. Vorsicht, das Wasser kann überkochen, also gegebenenfalls die Hitze reduzieren.
4. Spätzle mit dem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und in die gebutterte Schüssel geben. 2 EL Käse über die Spätzle streuen und die Schüssel warm stellen (z.B. im Backofen bei 100 Grad).
5. Spätzlehobel wieder mit Teig füllen und die nächste Portion Spätzle ins kochende Wasser hobeln. Abgetropft auf die vorherige Käsespätzle-Lage geben.
6. So fortfahren bis der ganze Teig verbraucht ist. Dabei abwechselnd Käse und Spätzle aufeinanderlagern. Zum Schluss restlichen Käse darüberstreuen.

Tipp:

Dazu passt ein knackiger grüner Salat mit einem Dressing aus 3 EL Öl, 2 EL Zitronensaft, 1 TL mittelscharfer Senf, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer.

Viel Spaß beim Nachkochen!