

Käsespätzle

Ein deftiges Hauptgericht aus selbstgemachten Spätzle!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 4 Personen

6 – 7 Eier, je nach Größe

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

Salz

300g Emmentaler, gerieben

Glutenfreie Röstzwiebeln

Salzwasser zum Kochen

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier und Salz zufügen und mit dem Rührgerät einen gleichmäßigen Teig herstellen, 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig nochmals kräftig durchrühren. Der Teig soll eine zähe Konsistenz behalten, sonst zerfallen die Spätzle im Wasser. Bei Bedarf etwas Mehl unterrühren.
3. Das Salzwasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen und den Teig portionsweise hinein "hobeln" oder mit einer Spätzlepresse ins Wasser drücken. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser überbrausen und in eine Pfanne geben. Die Spätzle kurz braten und mit Emmentaler vermengen. Mit Röstzwiebeln bestreuen und sofort servieren.