

Tanjas Käsespätzle

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Das beliebte, klassische Gericht in glutenfreier Variante! Herrlich schmackhaft, aromatisch und gelingsicher in der Zubereitung! Die Mehlmischung für Spätzle von *Tanjas glutenfrei* macht dieses Gericht zu einem unvergleichlichen Genuss, denn die maisfreien Spätzle lassen sich kinderleicht zubereiten und schmecken überaus delikat! Probiere es gerne

zuhause aus – du wirst begeistert sein



Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei.
Eifrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 2 Portionen

250g (1 Packung) [„Meine liebste Mischung – SPÄTZLE“](#) von *Tanjas glutenfrei*

2 Eier Gr. M

100g Wasser

1 TL (6g) Salz

Außerdem:

100g geriebener Emmentaler (ggf. laktosefrei)

60g Schmand oder Frischkäse (ggf. laktosefrei)

glutenfreie Röstzwiebeln

optional Schnittlauchröllchen

1. Mehlmischung, Eier, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren, bis ein

klümpchenfreier Teig entsteht.

2. Den Teig bei Zimmertemperatur, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, 30 Minuten ruhen lassen.

3. Unterdessen einen großen Kochtopf mit 2 L Wasser befüllen, 1 TL Salz zugeben und zum Kochen bringen.

4. Eine nicht erhitzte Pfanne bereitstellen und Schmand oder Frischkäse hineingeben.

5. Den Teig portionsweise in einem Spätzlehobel oder einer Spätzlereibe ins siedende Wasser „hobeln“.

6. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, dies geschieht binnen weniger Sekunden, die Spätzle mit einem Schaumlöffel auf dem Wasser nehmen, dabei etwas abtropfen lassen und eine Portion Spätzle direkt aus dem siedenden Wasser auf die Schmandmasse in die Pfanne geben. Darauf die halbe Menge Emmentaler, mit der nächsten Portion Spätzle bedecken und den restlichen Emmentaler darauf verteilen. Den kompletten Teig aufbrauchen und die obere Käseschicht damit bedecken.

7. Die Pfanne erhitzen und Käsespätzle locker mischen, bis alle schön durchgewärmt ist. Sofort servieren, glutenfreie Röstzwiebeln und Schnittlauch dazu reichen.

Eifrei – Tipp: Das Rezept ist bald [HIER](#) notiert.

Milchfrei – Tipp: Emmentaler durch eine pflanzliche Alternative tauschen. Im gut sortierten Reformhaus, Bioladen oder Supermarkt sind geriebene Käsealternativen verfügbar. Schmand oder Frischkäse durch veganen Schmandersatz auf Sojabasis ersetzen.

