Käse-Spätzli von Sandra Antenen

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Mehl	
4.0 TL Salz	
2.5 dl Milch	
8.0 Stück Eier	
6.5 dl Wasser	
500 g Reibkäse	
3.0 EL Butter	
5.0 Stück Zwiebeln	ZWIEBELRINGE
5.0 EL Mehl	
3.0 g Paniermehl	Esslöffel
3.0 g Paprika	Esslöffel
1.0 g Bratbutter	
* 5 g Salz	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Mehl und Salz in Schüssel geben.
Milch, Wasser und Eier gut mischen
Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren
Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und leicht von der Kelle fällt.
Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen

Wasser aufkochen und Salzen
Knöpfli herstellen, Kochzeit 3-5 Min. bis die Knöpfli an der Wasseroberfläche schwimmen.

In eine Gratinform geben, mit Käse und Butterflöckli mischen und in den Backofen bei ca. 100 Grad stellen bis der Käse geschmolzen ist.

Optional: Zwiebelringe
Zwiebeln schälen, in ca. 2 mm dicke Ringe schneiden.
Mehl, Paniermehl und Paprika in einem Plastikbeutel Mischen.
Zwiebeln hinzufügen, Beutel gut verschliessen und kräftig schütteln, bis die Zwiebeln mit dem Gewürzmehl überzogen sind.
Wenig Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Zwiebeln portionenweise je ca. 4 Min. hellbraun rösten.
Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.