



## Käsespätzli von noemi.stirnimann@...

Mengen für 10 Personen

750 g Mehl	
3.0 TL Salz	
7.5 Stück Eier	
3.75 dl Wasser	
2.5 ml Rapsöl	2.5 EL
750 g Reibkäse	über spätzli geben
5.0 dl Rahm	Rahm darübergiesen evtl?
800 g Zwiebel	
5.0 EL Mehl	
100 g Bratbutter	
1.0 kg Apfelmus	

[https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201311\\_73/kaesespaetzli/?collection=97167&index=0](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201311_73/kaesespaetzli/?collection=97167&index=0)

Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Eier mit Wasser und Öl verquirlen. Zum Mehl giessen und verrühren.

Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb streichen oder auf ein feuchtes Küchenbrett geben und mit dem Teigspachtel oder Messer Spätzli in siedendes Salzwasser schaben.

Die Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen.

Spätzli und Käse abwechslungsweise in eine vorgewärmte Form einschichten. Im Ofen bei 80°C warm halten.

Röstzwiebeln: Zwiebelringe und Mehl in einen Plastikbeutel geben, kräftig schütteln.

Zwiebeln in reichlich Butter knusprig braten und über den Käsespätzli verteilen.