Quarkspätzli selbst gemacht Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Angepasst nach HeLa 24

Quelle: Swissmilk

700 g Weissmehl	
300 g Knöpflimehl	
20 g Salz	1TL=5g
1.0 kg Halbfettquark	
2 dl Milch	für rote Spätzli, statt Milch, Randensaft verwenden (Doppelte Menge und einkochen für mehr Farbe) für grüne Spätzli, statt Milch, pürierter Spinat (kein Rahmspinat)
10 Stück Eier	
250 g Zwiebeln	1Zwiebel=50g In dünne Ringe schneiden
120 g Weissmehl	
25 g Butter	
1.2 kg Apfelmus	
500 g Reibkäse	

Und so wirds gemacht:

Mehle und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Quark, Wasser und Eier , nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Teig portionenweise mit dem Knöpflisieb direkt ins leicht siedende Wasser schaben. Spätzli ca 3 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Spätzli ca. 5 Min. heiss werden lassen, würzen. Petersilie grob schneiden, darüberstreuen.

Zwiebeln im Mehl wenden und im Butter knusprig braten.