

## **KÄSESPÄTZLE**

**Zubereitungszeit: 15 min**

**Kochzeit: 15 min**

### **Zutaten:**

500 g griffiges Mehl

3 Eier

½ l Milch

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

250 g reifen Käse gerieben

50 g Butter

50 g Zwiebel

Salz für das Kochwasser

### **Zubereitung:**

Das Mehl mit der Milch vermengen. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Die Eier hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig über ein grobes Sieb ins kochende Wasser streichen. Zum Kochen bringen und die Spätzle herausheben.

Abwechselnd eine Lage Spätzle und eine Lage geriebenen Käse in eine Form schichten.

Zwiebel in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Zwiebelringe anrösten und mit der Butter über die Spätzle gießen. Guten Appetit!

## **KÄSESPÄTZLE**

**Preparazione: 15 min**

**Cottura: 15 min**

### **Ingredienti:**

500 g di farina tipo "0"

3 uova

½ l di latte

sale

pepe

noce moscata

250 g di formaggio stagionato grattugiato

50 g di burro

50 g di cipolla

sale per l'acqua di cottura

### **Preparazione:**

Mischiare la farina col latte. Salare, pepare e insaporire con noce moscata. Aggiungere le uova e mescolare fino a rendere il composto omogeneo. Passare l'impasto attraverso un setaccio a trama larga sopra una pentola d'acqua bollente. Portare ad ebollizione e pescare gli *Spätzle*.

Disporli in una pirofila alternando uno strato di *Spätzle* ad uno di formaggio grattugiato.

Tagliare la cipolla ad anelli. Sciogliere il burro in una padella, dorare gli anelli di cipolla e versarli col burro sugli *Spätzle*. Buon appetito!

A cura di Elisabeth Wippel