

# Urige Öztaler Rezepte

(Rezept ist für 4 Portionen)

## Käsespätzle

### Zutaten für den Teig:

150g Mehl griffig  
100g Mehl glatt  
60ml Wasser  
3 Eier  
1 TL Salz

### Zusätzlich:

1 kleine Zwiebel fein gewürfelt  
1 EL Butter  
100g Spätzle Käse  
eine Handvoll Petersilie grob gehackt  
Röstzwiebel  
Sahne  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken



### Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel geben. Anschließend Eier und Salz hinzufügen. Die Flüssigkeit langsam hinzugeben und die Masse mit dem Kochlöffel verrühren bzw. abschlagen bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig 20 Minuten rasten lassen. Einen großen Topf mit gut gesalzenem Wasser einmal aufkochen, danach mit dem Spätzle Sieb den Teig einstreichen. Die Spätzle im leicht köchelnden Wasser eine gute Minute fertig garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einem Siebschöpfer herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

In einer großen Pfanne Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, die Spätzle hinzugeben und durchmischen. Den Käse und etwas Sahne untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Spätzle nun mit Röstzwiebel und Petersilie anrichten und servieren.

### Tipp:

Wenn man dem Teig etwas Mineralwasser hinzufügt, werden die Spätzle luftiger.

*Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen. Guten Appetit!*

**Rezept & Bilder aus der Küche des Wohn- und Pflegeheimes St. Josef.**

