



Kässpätzle

(ultimate yum edition)

Schritt 1: Die Zwiebeln schälen und grob würfeln; Knoblauchzehe schälen, ggf. grünen Trieb entfernen und mit der Knoblauchpresse ausdrücken.

Schritt 2: Die Zwiebeln in einer großen Pfanne zusammen mit der Hälfte des Knoblauchs, der Butter und dem Olivenöl anbraten bis sie leicht bräunen. Währenddessen in einer ofenfesten Form den Boden mit etwas Olivenöl und der anderen Hälfte des Knoblauchs bestreichen. Die leicht gebräunten Zwiebeln beiseite stellen und abkühlen lassen.

Schritt 3: Den Backofen auf 200°C. vorheizen und ein Rost in mittlerer Höhe einschieben, auf dem die Auflaufform später stehen wird. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen..

Schritt 4: Den Spätzleteig mit den oben angegebenen Zutaten anrühren (und ja, es sind viele Eier) Ganz wichtig: Kein Wasser und keine Brühe hinzugeben!

Den Teig sollte man so lange schlagen, bis er Blasen wirft - er sollte weder zu dick, noch zu dünn werden. Einerseits noch feucht, dass man ihn verarbeiten kann - andererseits leicht zäh, dass man ihn problemlos 20cm lang ziehen kann. Sollte der Teig zu trocken sein, einfach noch ein Ei hinzugeben.

Schritt 5: Den Teig löffelweise in eine Spätzlepresse füllen und in das gesalzene, kochende Wasser drücken. Hat man keine Presse, verteilt man den Teig auf einem Brett und schabt ihn mit einem langen Messer ins kochende Wasser. Den Pressvorgang immer wieder kurz pausieren und den Nudelteig abstreifen, damit die Spätzle nicht so lang wie Spaghetti werden. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche aufgestiegen sind, mit einer Kelle abschöpfen, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Die gekochten Spätzle beiseite stellen und das Ganze so lange wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Schritt 6: Eine Schicht Spätzle in die Auflaufform geben, Zwiebeln darüber regelmäßig verteilen, mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen und etwas Pfeffer darüber mahlen. Danach das Ganze schichtweise wiederholen, bis alle Spätzle aufgebraucht sind. Auf der letzten Schicht sollte obendrauf Käse mit den Zwiebeln liegen, damit die Spätzle in der obersten Schicht nicht austrocknen.

Schritt 7: Die Kässpätzle etwa 20 Minuten überbacken. Die ersten 10 Minuten davon bedeckt (Glasdeckel oder Alufolie), die zweiten 10 Minuten geöffnet, ggf. den Grill anschalten, damit die Spätzle eine schöne goldgelbe Kruste bekommen.



Zutaten (für 4 - 6 Personen)

- 500 g Spätzlemehl
(alternativ Weizenmehl Typ 405 und 1 EL Hartweizengries mischen)
- 8 bis 10 Eier (je nach Größe)
- frisch geriebene Muskatnuss
- etwas weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Salz

außerdem:

- 500 g geriebenen würzigen Bergkäse, Comté oder Emmentaler
- 5 Zwiebeln oder 2 Gemüsezwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 2 EL Olivenöl

Zubereitungszeit: 20 Minuten
plus 30 Minuten Koch & Ofenzeit

Quelle: Annette Keicher
Slow Food Blog Schneckenisch

