

# Käsespätzle

## Machen nicht nur Schwaben glücklich

### Zutaten:

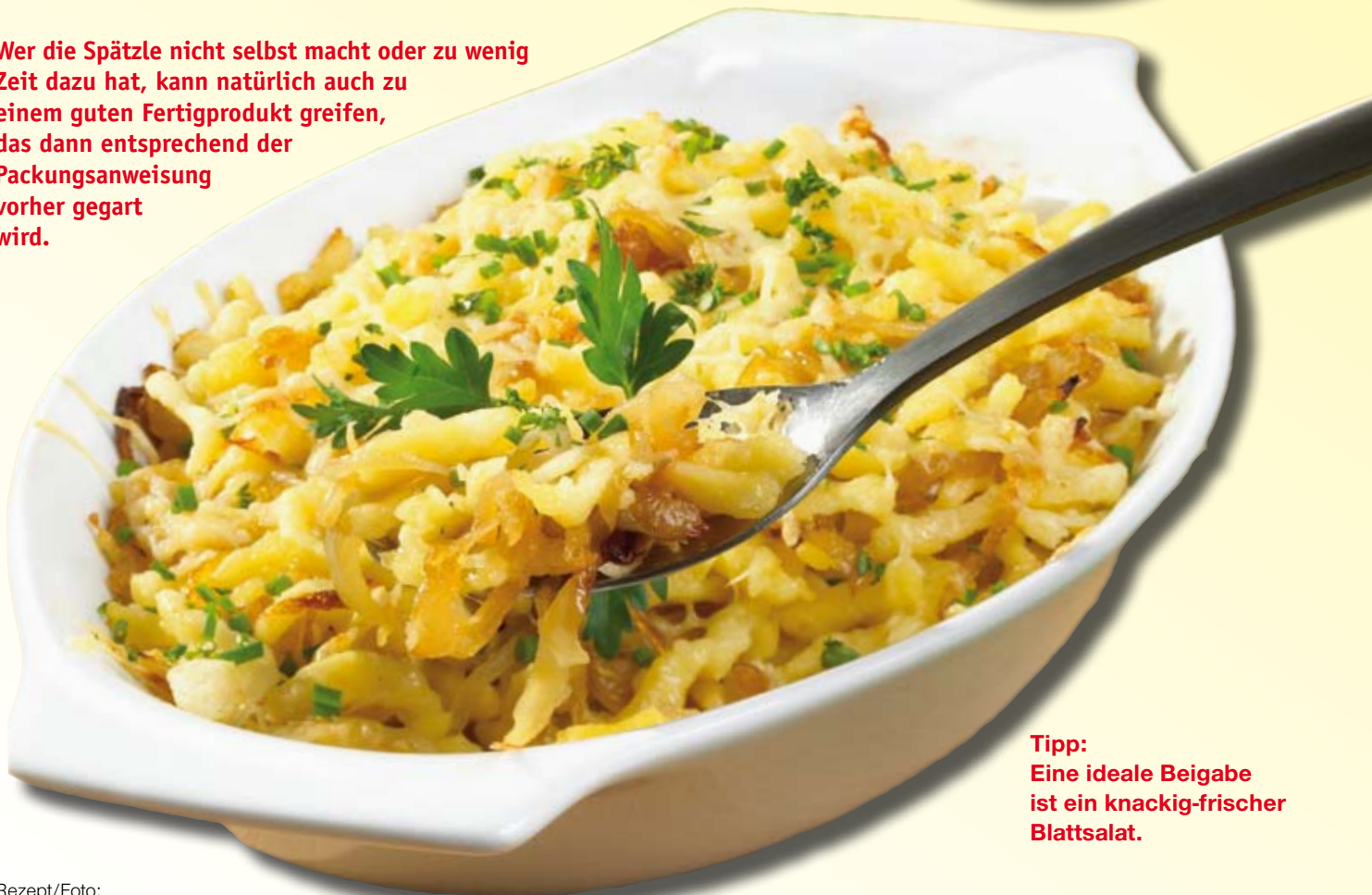
Für vier Portionen: 400 g Mehl • 4 Eier • 150 ml Mineralwasser • 1 – 2 gestrichene TL Ostmann Kräuter-Jodsalz • Tafelsalz • 6 – 8 (nicht zu große) Zwiebeln • 80 g Butter • 1/2 – 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen • 1/4 – 1/2 TL Rosen-Paprika, scharf • 200 g (am besten frisch) geriebener Emmentaler oder Greyerzer • 1 EL Schnittlauchröllchen • 1 EL gehackte Petersilie

### Zubereitung:

- Für die Spätzle Mehl, Eier, Mineralwasser und einen Teelöffel Kräuter-Jodsalz zu einem glatten Teig verrühren, bis dieser Blasen wirft.
- Salzwasser aufkochen, die Spätzle von einem Brett ins Wasser schaben oder durch eine Spätzlepresse drücken und ca. 5-10 Minuten garen.
- Die Zwiebeln abziehen, in ganz feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne (vorsichtig!) erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten und nach Geschmack mit Kräuter-Jodsalz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Die abgetropften Spätzle, die Zwiebeln und den geriebenen Käse schichtweise in eine Auflaufform geben, mit Käse abschließen.
- Unter dem Grill im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad (Gas Stufe 6, Umluft 220 Grad) ca. 5 Minuten goldbraun überbacken.
- Mit Schnittlauch und Petersilie bestreut servieren.



**Wer die Spätzle nicht selbst macht oder zu wenig Zeit dazu hat, kann natürlich auch zu einem guten Fertigprodukt greifen, das dann entsprechend der Packungsanweisung vorher gegart wird.**



**Tipp:**  
Eine ideale Beigabe  
ist ein knackig-frischer  
Blattsalat.