

# Rezept Dinkel-Käsespätzle



## Zutaten für 4 Personen:

- 500g helles Dinkelmehl (Martinshof)
- 4 Eier Freiland
- Etwas Wasser
- Salz
- Muskatnuss
- Ca.250g geriebener Käse:  
alter, reifer Bergkäse, Räbkäse (vollfett) und Emmentaler (mild)
- 150g Butter
- Zwiebeln

Das Mehl mit Eiern, Salz, eine Prise Muskatnuss und Wasser zu einem Teig verrühren.

Den Teig durch einen Spätzler (gelochtes Sieb) in einen Topf mit gesalzenem Wasser drücken.

Das Wasser mit den Spätzle kurz aufkochen lassen, wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen abseihen.

In eine vorgewärmte Schüssel, schichtweise Spätzle und Käse geben, eventuell mit etwas vom Spätzlewasser übergießen.

Zwiebeln, schälen und in feine Ringe schneiden, in heißem Fett goldbraun rösten und auf ein Küchencrepp geben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebeln über die Spätzle geben und mit der heißen Butter übergießen.

Dazu passt Kartoffelsalat oder Blattsalat.

## Mein Tipp:

Kartoffelsalat mit geschnittenem Endiviensalat mischen

Die Regel heißt: vor und nach dem Essen ein kleiner Bauernobstler als Verteiler!