Käsespätzle

Die absolute Leibspeise meiner Tochter sind die guten alten „Kasspatzln“. Käsespätzle sind nicht nur ihr Lieblingsessen, sondern sicher das vieler Osttiroler auch! Das Besondere daran ist, dass sie innerhalb einer halben Stunde fertig auf dem Tisch stehen

- Vorbereitungszeit: 15 Minuten
- Garzeit: 15 Minuten
- Gesamtzeit: 30 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Portionen

Zutaten für die Käsespätzle (für 4 Personen):

- 250 g griffiges Mehl
- 3 große Eier
- 1 Teelöffel Salz und etwas Muskatnuss
- ca. 50 ml Mineralwasser
- 100 g geriebener, würziger Bergkäse
- Butter, gerösteter Zwiebel, Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Käsespätzle:

Mehl mit Salz, Muskatnuss und Eiern verrühren und anschließend so viel Mineralwasser hinzugeben, dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Der Teig wird mit dem Kochlöffel kurz „durchgeschlagen“. In der Zwischenzeit einen großen Topf Wasser aufstellen und nach dem Aufkochen salzen. Wichtig dabei ist, den Teig ausreichend zu salzen, damit die Spätzle nicht ausgelaugt werden.

Mit einem Spätzlesieb – ich nehme eine flotte Lotte – wird der Teig ins Wasser gedrückt. Sobald die Spätzle aufkochen und an der Oberfläche schwimmen, werden sie abgeseiht und mit kaltem Wasser abgeschwemmt.

Anschließend in einer Pfanne Butter erhitzen, Spätzle hineingeben und mit Käse bestreuen. Umrühren und den Käse schmelzen lassen. Beim Salzen ist Vorsicht gefragt, denn wenn der Käse sehr würzig ist, muss man mit dem Salz

sehr sparsam umgehen. Dann noch pfeffern, mit Schnittlauch und Röstzwiebeln bestreuen und gleich servieren.

Tipp: Gerne kann man statt Bergkäse auch anderen Käse verwenden. Viele Osttiroler nehmen sogar den guten Osttiroler Graukäse oder sie mischen mehrere Käsesorten zusammen! Das ist reine Geschmacksache und bleibt jedem selber überlassen.

Mahlzeit