

## *Käsespätzle*

*Für 2 Personen*

**Zutaten:**

320 g "doppelgriffiges" (Bio)Weizenmehl (hat auch die Bezeichnung "Dunst")  
3 (Bio)Eier  
160 ml Wasser  
1 TL Salz  
250 g Hartkäse (am besten Emmentaler)  
2 gelbe Zwiebeln  
(Bio)Butterschmalz zum Dünsten

**Zubereitung:**

Weizenmehl in eine Teigschüssel geben und mit den anderen Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren bzw. verquirlen. Spätzle in kochendes Salzwasser hobeln (also mit dem Spätzle-Hobel). Nach ca. 4 min mit Loch-Schöpfer herausholen und einer mit Fett zerlassenen Pfanne herausschwenken. Zwiebelringe schneiden und in Butterschmalz in separater Pfanne dünsten bis sie eine "reduziertere" Form haben. Käse zu den Spätzle geben und mit Pfannenwender durchmischen, so dass der Käse Fäden zieht. Mit den Zwiebelringen garniert servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!