Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Käsespätzle

Zubereitung

1. Mehl, Gewürze, Eier und Milch in einer Schüssel mit Kochlöffel vermischen (muss nicht wirklich glatt sein).
2. Teig durch das Spätzlesieb in kochendes Salzwasser (großer Topf) durchlassen, einmal aufkochen und mit Lochsieb abschöpfen.
3. In eine Schüssel geben (dabei ist es gut wenn ein wenig "Spätzlewasser" mitgeschöpft wird).
4. Sofort geriebenen Käse dazugeben und mit dem Kochlöffel durchmischen bis "Fäden" gezogen werden. Die Spätzle auf Teller anrichten und mit den goldbraun gebratenen Zwiebeln garnieren.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Livia Pigl.

Zutaten

- 350 Gramm Bergkäse
- 6 Stück Eier
- 50 Gramm Emmentaler
- 500 Gramm Mehl (type 480)
- 125 Milliliter Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 150 Gramm Gouda
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Stück Zwiebel, in Ringe geschnitten