



Kasspatzen

Zubereitung

Spatzen:

Topfen, Mehl, Eier, Salz und Milch zu einem Teig verkneten. Ca. 10 Min. rasten lassen. Nochmals kneten (muss sich ziehen lassen, ohne zu reissen).

Den Teig durch ein Sieb in das kochende Salzwasser streichen. Einmal aufkochen lassen. Anschließend die Spatzen abseihen.

Sauce:

In einer Pfanne gehackte Zwiebeln in Öl rösten. Schlagobers beimengen und die Hälfte des Käses einrühren, aufkochen lassen, bis die Sauce cremig wird. Von der Herdplatte nehmen und die Spatzen unterrühren. Den restlichen Käse untermischen und vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu passt Blattsalat!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Felicitas Taglieber.

Zutaten

Spatzen:

250 g Topfen mager

300 g griffiges Mehl

4 Eier

1 TL Salz

100 ml Milch lauwarm

4 l kochendes Salzwasser

Sauce:

300 g Zwiebel

80 g BONA Pflanzenöl

250 ml Schlagobers

200 g Bergkäse (gerieben)

1 Bd. Schnittlauch