

Oilinger Kässpätzle

Ihr braucht:

1 Teigschüssel
1 hohe Auflaufform
1 Topf groß
1 Topf klein
1 Teigschaber
1 Spätzlepresse o. ä.
1 Schaumlöffel
Etwas Wasser
1 Zwiebel

pro Nase:

1 Kochlöffel
100gr. Weizenmehl +10gr. Griess
1 glückliches Ei
50 gr. geriebener Emmentaler
50 gr. geriebener Bergkäse
100 gr. Spinat (kein Blattspinat)
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Die Spätzle:

Nehmt eine relativ saubere Schüssel und siebt das Mehl und den Griess hinein. Die Eier werden ebenfalls in die Schüssel gegeben. Noch ´ne Prise Salz dazu, dann ist erst mal Rühren mit dem Kochlöffel angesagt. Wenn sich dann das alles ein bisschen vermengt hat, gießt ihr während dem Rühren langsam etwas Wasser dazu. Bis der Teig beim Schlagen Blasen bekommt... Blubb..Blubb

Den großen Topf mit Wasser füllen und eine Prise Salz hinzugeben. Wenn´s Wasser kocht wird der Teig mittels der Spätzlepresse o. ä. in das kochende Wasser gegeben. Wenn schwimmen, nehmt ihr sie mit dem Schaumlöffel heraus und vorgewärmte Auflaufform.

Der Spinat:

Schneidet die Zwiebel kleinen Topf leicht an. Flamme drehen und Salz, Pfeffer und Auf kleiner Flamme von der Platte nehmen.



in Würfelchen und dünstet sie im Danach die Herdplatte auf kleine den Spinat hineingeben. Würzen mit Muskatnuss. lassen und wenn der Spinat gekocht hat

Das Mischen:

Wenn ihr alles richtig gemacht habt, müssten die Spätzle in der Auflaufform sein... Der Spinat wird jetzt unter die Spätzle gehoben. Der geriebene Käse folgt diesem Beispiel. Jetzt kann man noch etwas Käse darüber streuen. Dann die Auflaufform für 10 Minuten ins Backrohr, das auf 180 Grad vorgeheizt ist.

Gutes Gelingen und Guten Appetit!

Zum Nei-liegen.....