

Bregerenwäldchen

Kässpätzle / Kästknöpfle

Zutaten für vier Personen:

- 450 g Dinkelspätzelmehl oder griffiges Weizenmehl
- 3-4 Eier
- Salz
- ca. 250 ml Wasser oder Milch
- ca. 250 g reinerger Bergkäse
- 70 g Butterschmalz
- 2 große Zwiebeln
- Pfeffer

- ✿ Zutaten zu einem glatten Teig verrühren
- ✿ den Teig durch ein Spätzlerieb in kochendes Salzwasser drücken
- ✿ wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, abseihen
- ✿ abwechselnd mit dem geriebenen Käse in einem Holzeschüssel oder einer Pfanne anrichten
- ✿ zuletzt mit im Butterschmalz geösteten braunen Zwiebeln servieren

Beilage: dazu passt ein bunt angerichteter Salat wie Kartoffel-, Karotten oder grüner Salat

