

Käsespätzle



ingredienser

500 g mel
1 ss olje
250 ml vann
4 ts salt
6 egg
3 m. Stor løk (e)
300 g ost (Allgäu Emmentaler), revet

forberedelse

Arbeidstid: ca. 15 min. / Tilberedning / bakingstid: ca. 20 min. / Vanskelighetsgrad: enkel / kalori s. S: Ikke spesifisert

For deigen blander eggene, melet, oljen og mye salt (ca 4 ts) med deigkroken. Avhengig av størrelsen på eggene, legg til vannet slik at en tykk deig resulterer.

I mellomtiden får saltet vann til å koke. Deretter skje deigen til en spaetzle eller kneading press og klem i det kokende vannet.

Du kan også skrape deigen fra brettet i vannet når det ikke er noen trykk tilgjengelig.

Spaetzle kommer tilbake etter en veldig kort oppholdstid i vannet, "fisk" ut av vannet og legg i en forberedt bolle.

Tilsett litt avosten til hver servering av den ferdige spaetzle, slik at det alltid er en jevn blanding. Sett neste del av spaetzle i vannet, etc. Sørg for at kokevannet inneholder nok salt, da spaetzle "absorberer" med vannet.

Nå og da skape bunnen av gryten med treskjeen, kan Spätzle holde seg til bakken.

Peel løkene og kutt i ringer og stek til mørk brun. Spred deretter på ostens spaetzle.

For å gjøre dette, passerer du en grønn salat

Käsespätzle



ingredients

500g flour
1 tbsp oil
250 ml of water
4 teaspoons salt
6 egg (s)
3 m. Large onion (s)
300 g of cheese (Allgäu Emmentaler), grated

preparation

Working time: approx. 15 min. / Cooking / baking time: approx. 20 min. / Difficulty level: simple / calorie p. P.: not specified

For the dough, mix the eggs, the flour, the oil and plenty of salt (about 4 teaspoons) with the dough hook. Depending on the size of the eggs, add the water so that a thick dough results. In the meantime bring salted water to a boil. Then spoon the dough into a spaetzle or kneading press and squeeze into the boiling water.

Alternatively, scrape the dough from the board into the water when no press is available. The spaetzle come back after a very short residence time in the water, "fish" out of the water and put in a prepared bowl.

Add a little of the cheese to each serving of the finished spaetzle, so that there is always a uniform mixture. Put the next portion of spaetzle in the water, etc. Make sure that the cooking water contains enough salt, as the spaetzle "absorb" with the water.

Every now and then scratch the bottom of the pot with the wooden spoon, it could Spätzle stick to the ground.

Peel the onions and cut into rings and fry until dark brown. Then spread on the cheese spaetzle.

To do this, you pass a green salad

