

Rezept für schwäbische Käsespätzle

500 g Mehl

6 Eier

1 TL Salz

Etwas Wasser

Aus diesen Zutaten Spätzle herstellen.

Danach Spätzle mit Butter in der Pfanne erwärmen. Mit unserer hauseigenen Käsemischung (ca. 300 g) bestreuen und mit Sahne ablöschen.

Je nach Wunsch in der Pfanne oder im Backofen bräunen.

Zum Schluss die Käsespätzle mit gedämpften Zwiebelringen abschmälzen.