

# Tici Kaspar

## VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE

### Für 4 Personen:

#### Spätzleteig:

- 500 g Spätzle Mehl, Vorarlberger Mehl
- 5 Bio-Eier, Spar Natur pur
- 1 TL Salz
- ca. 300 ml Wasser

#### Außerdem

- 400 g würziger Käse, gerieben z.B.: Bergkäse, Rässkäse
- 2 Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 4 EL Butter
- ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

### Zubereitung:

- Für den Spätzleteig alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Kochlöffel vermischen und 10 Minuten rasten lassen.
- In der Zwischenzeit die Röstzwiebel zubereiten. Dafür die Butter aufschäumen lassen und die Zwiebelringe goldgelb rösten.
- Die Teigmasse etappenweise über ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser einkochen.
- Sobald sie einmal aufgeköcht haben und an der Oberfläche schwimmen, abseihen. Dabei unbedingt ein wenig Spätzlewasser mitschöpfen, abwechselnd mit dem Käse in ein Holzwandl oder eine Auflaufform schichten.
- Mit einem Kochlöffel durchmischen - der Käse sollte durch die noch heißen Spätzle ein wenig schmelzen und "Fäden" ziehen.
- Mit goldbraunen Zwiebeln garnieren und mit frischem Schnittlauch bestreuen.
- Dazu noch ein Erdäpfelsalat servieren - dann ist's original Vorarlbergerisch.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht