



CHEFKOCH.DE

Allgäuer - Käse - Spätzle

Die Eier mit dem Salz verquirlen, das Mehl unterrühren und nur löffelweise das Wasser zugeben. Kräftig schlagen bis der Teig blasig ist. Mit einer Spätzlereibe oder Kartoffelpresse den Nudelteig in kochendes Salzwasser geben. Die Nudeln gar ziehen lassen (Probe machen), dann in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Den Schinken in der Butter braten und mit den Nudeln mischen. In einer großen Schüssel abwechselnd die Spätzle und den Käse schichten. Mit einer großen Schüssel frischen, bunten Salat servieren.

Tipp:

Wer mag, kann die Spätzle vorm Servieren kurz im Backofen überbacken.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

2 Ei(er)
½ TL Salz
250 g Mehl
125 ml Wasser
Schinken (Katenschinken),
gewürfelt
Butter
200 g Käse, gerieben

Verfasser: LEILAH