

Jeden Moment genießen in

**VOR  
ARL  
BERG**



© Michael Günz

## Vorarlberger Kässpätzle

Zutaten für 4 Personen:

5 Eier

500 g griffiges Mehl (Type 480)

1/8 l Wasser

Prise Salz, Muskatnuss

100 g Vorarlberger Bergkäse

100 g Vorarlberger Alpkäse (alternativ Emmentaler)

100g Vorarlberger Räbkäse

1 Gemüsezwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten

150 g Butter

1/2 Bund Schnittlauch

Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Die Eier, das Mehl, Salz und Muskatnuss mit etwas lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte von der Konsistenz zwischen flüssig und fest sein. Mit einem Spätzlehobel den Teig in das kochende Salzwasser „spätzla“. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, abseihen. Den Käse durchmischen und schichtweise Spätzle und Käse in die gebutterte Form schichten. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin goldbraun braten. Bitte dabei beachten, dass die Zwiebeln enorm nachbräunen. Das heißt: hellbraun aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas gehacktem Schnittlauch vor dem Servieren über die Kässpätzle geben. Mit Pfeffer nachwürzen.

Rezept: Michael Ritter