



Leckere Rezeptidee

Käsespätzle

Zutaten:

- 500 g Nudel- und Spätzlemehl
- 5 Eier
- 1 TL Salz
- 250 ml Wasser
- ca. 250 g Winkler's Käsrädla
- 3 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, Eier, Salz und Wasser kräftig verrühren. Nach 20 min mit Spätzlehobel oder -presse ins kochende Salzwasser drücken oder schaben. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig und können abgeschöpft werden.

In eine feuerfeste Form legt man schichtweise Spätzle und Käse übereinander und würzt sie mit Salz und Pfeffer. Bei 170° C Umluft ca. 20 min backen.

Überbackene Käsespätzle mit gerösteten Zwiebelringen garnieren. Dazu kann man grünen Salat reichen.



*Viel Erfolg beim Kochen und Backen
... wünscht Ihre Winkler-Mühle!*

Winkler Mühle • Dorfstraße 1 • 91189 Gustenfelden
Telefon 09122 831855 • Fax 09122 831857 • laden@winkler-muehle.de
www.winkler-muehle.de