



HOTEL - PENSION UNTERBRÄU

Bräugassl 6
Fax.05335 / 22434
Mobil Tel.0664 / 482 54 09 A-6361 Hopfgarten
Tel.05335 / 2243



E-Mail unterbreu@tirol.com
Homepage : www.unterbraeu.com

Käsespätzle

Zutaten:

300 g feingemahlenes Dinkel oder Weizenmehl,
3 Eier,
30 g zerlassene Butter,
Salz, Muskat, Pfeffer
ca. 1/8 l Milch.
200 g geriebenen Bergkäse,
1 große Zwiebel,
50 g Butter. Schnittlauch.

Zubereitung:

Das Mehl mit Eier, Butter, Milch und Gewürzen kurz zu einem zähen Teig verrühren und 10 Minuten rasten lassen. Durch ein Nockerlsieb in kochendes Wasser eindrücken. Aufkochen lassen, abseihen und abfrischen. Die Zwiebel kleinschneiden und in Butter hellbraun dünsten.

Die Nockerln dazugeben und zugedeckt erhitzen, dabei öfters schwenken. Zuletzt den geriebenen Bergkäse unterrühren, mit Schnittlauch bestreuen und rasch servieren.