Artikel vom 18.10.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:39 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/heidi-gspans-enger-kasspazln

Heidi Gspans „Enger Kasspazln“



Foto: Petra Jacob

Zutaten (für 4 Portionen):
100 g Enger Bergkäse,
250 g griffiges Mehl (Type 550),
3 Eier,
circa 50 ml lauwarmes Wasser,
1 große Zwiebel,
100 g Butter,
Salz und Pfeffer,
Petersilie.

Zubereitung:
Etwa 2 l Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mehl, Salz, Eier und Wasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Diesen mit einem Spätzlesieb in das kochende Wasser reiben. Kurz warten, bis die Spätzle aufsteigen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne die gehackte Zwiebel in Butter anrösten. Den geriebenen Käse dazugeben und öfters wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren. Nach Geschmack mit knusprig frittierten Zwiebelringen servieren.

Petra Jacob