Käsespätzle mit Zwiebeln

Eine sättigende Hauptmahlzeit nach schwäbischer Art

4 Personen

500 g	Mehl (Typ 401)
6	Eier
3 TL	Salz
150 ml	Wasser
300 g	Emmentaler o.ä. Bergkäse
6	Zwiebeln
50 g	Butter, etwas Öl

Salz für Spätzlewasserr

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eier (je mehr Eier und umso weniger Wasser, desto besser) hineinschlagen, das Salz zugeben.
Zunächst nur die Hälfte des Wassers in die Vertiefung geben und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder mit Hilfe eines Kochlöffels zu einem glatten Teig verrühren - nach Bedarf Wasser zufügen - bis er von glatter, zäher Konsistenz ist und in dicken Tropfen vom Löffel fällt.
Den Teig kurz ruhen lassen, wenn Zeit vorhanden ist, bis zu einer Stunde.
3 L Wasser mit 3 EL Salz in einem breiten Topf zum Kochen bringen.

Zwischenzeitlich Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in einer Butter-Öl-Mischung bei mittlerer Hitze braun rösten.
Den Emmentaler raspeln. (Man kann gut auch jede Art von Käseresten aus dem Kühlschrank verwenden)
Den Teig in kleinen Portionen mit dem Spätzlehobel oder von einem nassen (Holz-)Brett mit einem nassen Messer in schmalen Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle

an die Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Spätzlebrett und Messer bzw. den Hobel immer wieder in kochendes Wasser tauchen, dann geht das Schaben leichter.

Die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen und in sehr warmem Salzwasser oder im Backofen warm halten. Zum Schluss alle Spätzle abtropfen lassen und mit dem Emmentaler abwechselnd in eine Servierschale oder direkt in tiefe Teller schichten. Zuletzt die Zwiebelringe darauf verteilen.

Dazu passt grüner Salat.

Zubereitungszeit	25 Min.
vegetarisch	