

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- etwas ger. Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- ca. 4 l Salzwasser
- 250 g Emmentaler
- 3 Zwiebeln
- Mehl zum Wenden

Zubereitung:

1. Mehl, Eier, Muskat, Salz und ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser in eine Rührschüssel geben und so lange schlagen,

bis der Teig Blasen wirft.

2. Emmentaler grob reiben.

3. Zwiebeln in Ringe schneiden, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit viel Fett frittieren bis sie

hellbraun sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

4. Salzwasser aufkochen und mit einer Spätzlepresse den Teig hinein drücken.

5. Aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle die Spätzle heraus heben, abschrecken und in eine

vorgewärmten Topf über heißem Wasser zugedeckt warm stellen.

6. Über jede Lage Spätzle geriebenen Käse geben. Letzte Lage ist Käse.

7. Zwiebeln über den Kässpätzle verteilen.

Dazu grüner Salat und Apfelmus.