



## Handgeschabte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

In der Schweiz hören sie auf den Namen „Chäschnöpfli“, im österreichischen Vorarlberg sind sie als „Käsknöpfle“ bekannt und die Schwaben nennen sie „Kässpatzâ“, „Kässpatzn“ oder „Kässpätzle“. In jedem Fall handelt es sich um ein herzhaftes und auch bei Nicht-Vegetariern allseits beliebtes Gericht.



**Vorbereitungszeit:** 40 Minuten

**Passt zu:** Verdicchio



### Zutaten für 4 Portionen

#### FÜR DEN SPÄTZLETEIG:

<b>5</b>	Eier
<b>250 ml</b>	Wasser
<b>1 TL</b>	Pflanzenöl
<b>2 TL</b>	Salz
<b>500 g</b>	Mehl (Typ 405)

#### WEITERES:

<b>250 g</b>	Emmentaler oder Appenzeller
<b>2</b>	Zwiebeln
<b>120 ml</b>	Pflanzenöl
<b>3 EL</b>	Mehl
	frischer Schnittlauch



### Zubereitung

**1/6**

Für den Spätzleteig Eier in eine große Schale geben und mit Wasser vermengen. Anschließend Pflanzenöl hinzugeben und mit Salz würzen. Das Ganze gut verrühren.

**2/6**

Emmentaler (bzw. Appenzeller) in eine Schüssel reiben. Danach die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.

**3/6**

Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Währenddessen Zwiebeln mit Mehl panieren und scharf anbraten bis sie gold-braun sind. Zeitgleich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

**4/6**

Spätzle in kochendes Wasser schaben und sofort abschöpfen.



## Unser Wein-Tipp



Weißwein · Italien · Verdicchio

### Casalfarneto Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico 'Crisio' 2013

„Kühnes Meisterwerk aus den Marken, das mit 3 Gläsern im Gambero Rosso zu den besten italienischen Weißweinen des Jahrgangs 2013 gehört. Top Preis-Leistung!“ - Gambero Rosso

5/6

Spätzle in die Pfanne geben und Käse aufstreuen. Anschließend eine weitere Schicht Spätzle hinzugeben und wieder mit Käse bestreuen.

6/6

Die Käsespätzle mit den Röstzwiebeln und Schnittlauch garnieren.

Längst sind vegetarische Alternativen im herbstlichen Küchenzauber kein Geheimtipp mehr. Und mit handgeschabten Käsespätzle mit würziger Zwiebelsauce vermisst man weder Wild noch Gans. Da empfiehlt sich ein kerniger Weißwein mit reichem Bouquet und genug Struktur, um dem aromatischen Käse Paroli zu bieten. Ein Wein wie der Verdicchio Riserva Classico von Casalfarneto, der ein phantastisches Duo mit den Spätzle bildet.

### Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Guten Appetit!  
Ⓜ