

Omas Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Spätzlemehl	Einen großen Topf mit ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen. Mehl, Eier, Salz und Milch zu einem klumpenfreien Teig zusammenrühren. Eine Schüssel mit kaltem Wasser vorbereiten. Teig portionsweise mit dem Spätzlehobel ins kochende Wasser geben. Sobald die Spätzle oben schwimmen mit der Schaumkelle zuerst ins kalte Wasser und dann in eine Pfanne mit Butter geben. Käse darüber streuen, Deckel aufsetzen und nochmals vorsichtig erhitzen. Würzen
5	Eier	
1 TL	Salz	
200 ml	Milch	
20 g	Butter	
500 g	geriebenen Mozzarella	
	Salz, Pfeffer	
4-5	Zwiebeln	Zwiebeln, schälen, hobeln und in dem Schmalz anbraten, mit Salz abschmecken. Beim Servieren auf die Käsespätzle geben. Dazu passt am besten ein grüner Salat.
50 g	Butter- oder Schweineschmalz	