

Öztaler Käsespätzle

Zutaten für 2 Personen:

30 dag griffiges Mehl

ca. ¼ l Wasser,

Salz

1 Ei

etwas Butterschmalz

150 g Bergkäse zB Gampe Kaas

Zubereitung:

- Mehl und Salz vermengen, das Ei aufschlagen und mit dem Wasser verquirlen, zum Mehl geben und mit dem Kochlöffel zu einem Teig verarbeiten (so lange schlagen, bis er Blasen wirft)
- Den Teig 2-3 Minuten rasten lassen
- Einen Topf mit viel Wasser salzen und zum Kochen bringen
- Den Teig durch den „Spatzlhobel“ hobeln und sobald sie an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und im kalten Wasser abschrecken.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Spätzle mit dem Käse erhitzen, bis sich eine schöne Kruste an der Unterseite bildet.

Fertigstellung:

Zum Schluss noch etwas Kräutersalz und Pfeffer drauf und wenn's sein darf, noch etwas Liebe nämlich Schnittlauch – schmeckt besonders gut dazu.

