



## Käsespätzle

*Zwabische eierdeegnoedels laagsgewijs overgoten met gesmolten bergkaas en afgewerkt met knapperig gebakken uitjes. Comfortfood van het beste soort.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

- 400 g bloem
- 4 eieren
- 150 ml water
- 1 kl zout
- een snuifje nootmuskaat
- 250 g geraspte Emmentaler of Gruyère
- 3 uien
- 50 g boter
- versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng de bloem, eieren, het water, het zout en een snuifje nootmuskaat tot een glad maar kleverig deeg. Klop het krachtig met een houten lepel tot er luchtbelletjes in verschijnen. Laat het deeg 10 minuten rusten.
- 2.** Snijd de uien in halve ringen. Smelt de boter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur en bak de uien al roerend goudbruin en krokant, ongeveer 15 tot 20 minuten. Zet opzij.
- 3.** Breng een grote pot gezouten water aan de kook. Duw het deeg in porties door een spätzleras of door een vergiet met grote gaten boven de pot. Laat de spätzle gaar worden tot ze boven komen drijven, ongeveer 2 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit het water en laat goed uitlekken.
- 4.** Schik de warme spätzle en de geraspte kaas afwisselend in lagen in een verwarmde ovenschaal of een ruime pan op laag vuur. Roer voorzichtig tot de kaas volledig gesmolten is en alles mooi samenkomt. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper.
- 5.** Verdeel over de borden en werk af met de krokant gebakken uitjes.

### Tip

Heb je geen spätzleras, gebruik dan een grote vergiet met grove gaten en duw het deeg er met een spatel door. Hoe luchtiger het deeg, hoe luchtigere spätzle je krijgt.

### Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte azijndressing

### Dranktip

Een frisse Riesling uit de Elzas of een licht Duits witbier past uitstekend bij de rijke, kaasachtige smaken.