

Käsespätzle

Zutaten für 1 Portion:

- 125 g glutenfreie Mehlmischung
- 1 Ei
- Salz
- 1 Teelöffel Maisgrieß
- 1 kleine Zwiebel
- 30 g Butter
- 100 g geriebener Emmentaler

1 Die Mehlmischung, das Ei, 1 Prise Salz und Maisgrieß mischen. 60 ml kaltes Wasser zugeben und so lange rühren, bis der Teig zähflüssig ist. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen und dann nochmals gut mit den Knethaken durchrühren, bis er Blasen schlägt. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

2 In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und 1 Prise Salz dazu geben. Den Teig in eine Spätzlepresse füllen und in das kochende Salzwasser drücken. Einmal aufkochen lassen.

3 Spätzle mit einer Schaumkelle herausheben, in ein Sieb geben und kalt abrausen.

4 Die Zwiebel schälen und würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel darin goldbraun rösten. Die Spätzle dazugeben.

5 Abwechselnd Spätzle und geriebenen Emmentaler in eine Schüssel füllen. Anschließend in Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist.