



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Mehl
Salz
2 Stk. Eier
125 ml Milch
150 g gelbe Zwiebeln
80 g Butter
Steirerkäse
Petersilie

Mein persönlicher Tipp

Ennstaler Steirerkäse verwendet man auch zur Zubereitung von Steirerkasknödel oder Ennstaler Steirerkrapfen.:

Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

Quellen:

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

Ennstaler Käsespätzle

Zubereitung

- Aus Mehl, Salz, Milch (oder Wasser) und Eiern einen Teig bereiten, diesen durch ein Spätzlesieb streichen und im heißem Wasser kurz ziehen lassen.
- Abseihen und abschrecken.
- Zwiebel fein schneiden, in Butter anrösten, mit Spätzle und dem Steirerkäse lagenweise anrichten.
- Mit frischer Petersilie garnieren.