

**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

## Ennstaler Käsespätzle

**Zubereitung**

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

**Mein persönlicher Tipp**

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

**Barbara Hubmann**

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

**Quellen:**

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*