

Vorarlberger Käsknöpfle

Zutaten für 4 Personen:

40 dag Mehl (Spätzlemehl oder halb Dinkel –Vollkorn)

3-4 Eier

Salz

Wasser nach Bedarf

Alle Zutaten rasch zu einem nicht zu festen Teig mischen.

20 dag Käsemischung gerieben (Bergkäse, Rässkäse, evt. etwas Sauerkäse)

2-3 große Zwiebeln, fein blättrig schneiden

Butter

Zubereitung:

In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und Zwiebeln goldbraun rösten.

In einem großen Topf Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Teig in Spätzler geben und in leicht kochendes Wasser reiben. Vorsicht wegen überlaufen – kaltes Wasser bereitstellen! Nochmals kurz aufkochen lassen, abseihen.

Nun in einen Schüssel lagenweise Knöpfle (Spätzle), geriebenen Käse mit etwas Pfeffer bestreut, schichten.

Am Schluss etwas heiße Butter darübergerben, evt. alles kurz durchmischen. Die gerösteten Zwiebeln daraufgeben und gleich heiß servieren.

Dazu passt **Kartoffelsalat (traditionell)** oder **grüner Salat**.

Gutes Gelingen!

Ilse