Originalrezept aus Süddeutschland für echte schwäbische Käsespätzle

vom Südwestrundfunk für MDR um 4

Zutaten für den Teig:

- 10 Eier (Größe M)
- ein Schuss Mineralwasser (optional)
- 300 g Weizenmehl (Type 550)
- 200 g Vollkorn-Dinkelmehl
- etwas Salz

Für die Käsesoße:

- 250 g Käse, gerieben (z.B. Emmentaler)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 300 g Sahne
- etwas Pfeffer, Salz

Zum Garnieren:

- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g Röstzwiebeln (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für den Teig die Eier in eine Rührschüssel geben. Optional mit Mineralwasser und einer großen Prise Salz verquirlen. Anschließend das Mehl hinzufügen und von Hand mit einem Rührlöffel kräftig aufschlagen, bis ein gleichmäßiger zäher Teig entsteht.
2. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit Hilfe eines Holzbretts und einer Palette den Teig nach und nach in das kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle nach oben steigen, herausheben und in einer Schüssel mit kaltem Salzwasser abschrecken. Spätzle abtropfen lassen und in einer Schüssel beiseitestellen.
3. Für die Soße die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem weiten Topf zerlassen. Die Zwiebel darin andünsten. Mit Sahne ablöschen und einige Minuten köcheln lassen.
4. Einen Teil vom geriebenen Käse in die Soße geben. Die geschabten Spätzle in der Käsesoße erwärmen.

5. Den Backofengrill vorheizen. Die Käsespätzle in eine Auflaufform geben und den restlichen Käse darüber verteilen. Spätzle unter dem heißen Backofengrill 5–8 Minuten goldbraun gratinieren.
6. In der Zwischenzeit zum Garnieren den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Die Spätzle mit Schnittlauch bestreuen und nach Belieben mit Röstzwiebeln bestreut servieren.