

Brändle
Seit 1851

Kässpätzle Allgäuer Art

Rezept für 4 Personen:

500 g Weizenmehl
5 Eier
1/8 l Wasser
1 TL Salz

Muskat
250 g Emmentaler
3 Zwiebeln
**4 EL Brändle vita Rapsöl
mit Butteraroma**

Mehl, Eier, Wasser, Salz und eine Prise Muskat in eine Schüssel geben und zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen. Inzwischen in einem großen Topf Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise auf ein angefeuchtetes Spätzlebrett geben und in das kochende Wasser hobeln (oder portionsweise in einem speziellen Spätzlehobel füllen und in das kochende Wasser hobeln). Dabei umrühren, damit die Spätzle nicht zusammen kleben. Die nach oben gestiegenen Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Wenn alle Spätzle gegart sind, nochmals in einem Durchschlag abtropfen lassen. Inzwischen den Emmentaler reiben. Eine feuerfeste Form buttern und lagenweise mit Spätzle und Emmentaler füllen. Die Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 10-15 Minuten backen, damit der Käse schön schmilzt. Inzwischen die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in heißem Rapsöl mit Butteraroma goldgelb braten. Spätzle mit reichlich Zwiebeln servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Pro Person: 903 kcal (3778 kJ), 41,0 g Eiweiß, 41,6 g Fett, 91,1 g Kohlenhydrate

P. Brändle GmbH · Ölmühle · Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Öffnungszeiten Laden: Mo-Fr 8-12 Uhr, 13-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr
www.braendle.de



Foto: Ölmühle Brändle / Wirths PR