

# Käsespätzle mit Salat

---

## Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g Mehl
- 4 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Teelöffel Salz
- 30 g Butter
- 4 Zwiebeln
- 300 g geriebener Käse
- Etwas Öl für die Soße, Pfeffer
- Salat nach Lust und Laune aber bunt



---

## **Rezept für „selbst gemachte Spätzle“:**

1. Wasser (4 – 5 Liter) mit 1 Teelöffel Salz auf den Herd stellen und zum Kochen bringen.
2. 500 g Mehl, 1 Teelöffel Salz und 5 Eier in eine Schüssel geben.
3. 250 ml Milch langsam dazu geben und mit dem Handrührgerät gut mixen. Es muss sich ein richtig zäher „Teig“ bilden.
4. Käse reiben.
5. Wenn das Wasser kocht, den Spätzleteig durch eine Spätzlehobel drücken.
6. Die Spätzle einmal kurz aufwallen lassen, bis sie an der Oberfläche des Wassers schwimmen.
7. Die fertigen Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen oder in ein Sieb abgießen.
8. In eine gebutterte Auflaufform füllen, mit Butterflöckchen und geriebenem Käse bestreuen.
9. Kurz misch und für 5 Minuten im vorgewärmten Backofen bei 180° überbacken.

## **Rezept für die Soße (wenn gewünscht):**

1. 4 Zwiebeln schälen und klein schneiden.
2. Die Zwiebeln in einem Esslöffel Öl anbraten, bis sie braun werden.
3. Mit 2 Tassen Wasser ablöschen.
4. Den Brühwürfel (oder den Teelöffel Klare Brühe) dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Soße 5 Minuten lang leicht kochen lassen.

## **Salat**

1. Salat waschen
2. Tomaten, Karotten, Gurke, Mais, ... waschen, schälen und schneiden
3. Salatsoße aus Salz, Essig und Öl herstellen