



Vorarlberger Käsespätzli

von Patrick Roos

Mengen für 10 Personen

Quelle: <http://www.kochbar.de/rezept/360308/Vorarlberger-Kaesspaetzle.html>

Gewürze: Muskatnuss, Petersilie

Ausrüstung: Knöpflisieb

750 g Bergkäse Käsemischung

½ Drittel
Bergkäse gerieben
½ Drittel
Rästkäse gerieben
½ Drittel
Emmentaler gerieben

Käsespätzle: Teig in kochendes Salzwasser hobeln und kurz aufkochen lassen. Spätzle abwechslungsweise mit einer dicken Schicht Käse in eine vorgewärmte Schüssel geben

8.0 Stück Zwiebeln

Röstzwiebel: Zwiebel schälen und fein hobeln. In eine Schüssel 2 EL Mehl geben, Zwiebeln dazu, Deckel drauf und gut durchschütteln. Sofort in heißem Öl goldbraun frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

100 g Schnittlauch

geschnitten drüber verteilen