



Rosi Spätzle

Folge 4

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Spätzle-Teig

200g Spätzle-Mehl

8g Salz

2 Eier

75ml Mineralwasser

40ml Milch

Käsemischung

300g Gruyère

300g Vacherin

80 g Stich Romadur Rahmkäse o. Limburger O. Ähnliche Rotschmierkäse

Zubereitung:

Gebe alle Zutaten in eine grosse Schüssel. Montiere einen Gummihandschuh. Verrühre alle Zutaten bis dickflüssig und immer noch leicht klumpig

Fertig Stellen:

Nehme Spätzlesieb und streich frische Masse in das siedende Wasser, sobald die Spätzle vom Boden aufsteigen und hell aufschwellen (soufflieren) rausnehmen, Wasser abschöpfen und mit Butter, Salz und Käse Mix fertig stellen (schichten; Butter, Käse, spätzle, Butter, Käse ...)