

Allgäuer Kässpätzlen mit St. Mang Limburger und Romadur

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Spätzle

500 g Mehl

5 Eier, 1/8 l Wasser

etwas Salz

Für die Soße

3 EL Butter

1 EL Mehl

600 ml Gemüsebrühe

1 Packung (200 g) **St. Mang Limburger**

1 Packung (100 g) **St. Mang Romadur**

Salz, frisch geriebene Muskatnuss

2 Zwiebeln

1 Bund Schnittlauch



ZUBEREITUNG:

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Wasser und Prise Salz hinzufügen. Teig kneten bis er „Blasen schlägt“. Topf mit Salzwasser aufsetzen.
2. Teig portionsweise in St. Mang Spätzlehobel füllen und Spätzle in Wasser hobeln. Spätzle aus Topf nehmen, sobald sie ca. 30 Sekunden oben schwimmen. Spätzle abtropfen lassen und in Auflaufform geben.
3. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Mehl zufügen und anschwitzen. Brühe unter Rühren zugießen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. **Limburger** und **Romadur** grob raspeln. Käsesorten zur Soße geben und unter Rühren darin schmelzen. Mit Salz und Muskat würzen.



4. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun braten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Spätzle mit der Käsesoße mischen. Zwiebeln daraufgeben und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.
5. Tipp: Man kann die Zwiebeln auch noch mit Birne verfeinern. Dafür 1 Birne waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Birnenwürfel zu den Zwiebeln geben und andünsten.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Pro Portion ca. 2640 kJ, 630 kcal. E 31 g, F 30 g, KH 61 g