

## Allgäuer Kässpätzlen mit **St. Mang** Limburger 40% oder Romadur 40%

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

#### 1 **ST. MANG** LIMBURGER/ ROMADUR

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 1/8 l Wasser
- 3 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat



### ZUBEREITUNG:

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Wasser und eine Prise Salz hinzugeben. Teig kneten bis er „Blasen schlägt“. Währenddessen einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.
2. Teig portionsweise in einen Spätzlehobel füllen und Spätzle ins Wasser hobeln. Anschließend die Spätzle aus dem Topf nehmen, sobald diese nach ca. 30 Sekunden an der Wasseroberfläche schwimmen. Die Spätzle abtropfen lassen und in eine 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 dahin schmelzen. Mit Salz und Muskat würzen.



4. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin unter ca. 5 Minuten goldbraun braten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Spätzle mit der Käsesoße mischen. Zwiebeln darauf geben und mit Schnittlauch bestreuen.