



<a href="#">Home</a>	<a href="#">Spanisch</a>	<a href="#">Kochrezepte</a>	<a href="#">Bildergalerien</a>
----------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------------

## Allgäuer Kässpatzen



ca. 1 Std.

[\[ zurück zur Übersicht \]](#)

### Zutaten

300 g Mehl  
4 Eier, Größe M  
1/2 TL Salz  
ca. 150 ml Wasser

ca. 150 g Allgäuer Emmentaler  
ca. 150 g Junger Gouda  
ca. 50 g würziger Weichkäse  
(Limburger oder Romadur)

3 große Zwiebeln  
1 EL Margarine



### Zubereitung

Mehl, Eier, Salz und Wasser zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren und 30 Min. quellen lassen. Je flüssiger der Teig ist, um so größer werden die "Spatzen".

In der Zwischenzeit den Emmentaler und den Gouda reiben und gleichmäßig vermischen.

Die Zwiebeln halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in der Margarine anbräunen.

Den Teig portionsweise durch ein Spätzlesieb oder einen Spätzlehobel in einen Topf mit leicht kochendem Salzwasser streichen und kurz blanchieren. Die Spatzen sind gut, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in einem Durchschlag (Sieb) abtropfen lassen.

In eine eingefetteten Auflaufform abwechselnd jeweils eine sehr dünne Schicht Spatzen, eine Handvoll Käseraspel und ein paar kleine Stücke Weichkäse geben. Abschließend die angebräunten Zwiebelringe darüber verteilen und die Auflaufform für 20 Min. in den vorgeheizten Backofen bei 200 °C, Ober- und Unterhitze, stellen.

Dazu passt ein gemischter Salat.