



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Allgäuer Käs'spätzle

Bitte das Rezept einmal komplett durchlesen. Und leg dir schon mal Öl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, eine Auflaufform, eine große Pfanne, einen Sieb und einen Topf bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt's schon lecker Essen!

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die orange Haut des **Limburger** grob abschaben. Den **Emmentaler** sowie den Limburger ganz klein würfeln. **Spätzle** ins Wasser geben und ca. 2 min kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Spätzle abschöpfen oder abseien. Spätzle mit dem **Butter** vermischen und abwechselnd mit dem Emmentaler und dem Limburger in eine kleine Auflaufform schichten (ca. 3 "Etagen"). Bei 120 Grad ca. 15 min in den Ofen. Spätzle dürfen dabei gern noch feucht sein. So sind sie nachher schön saftig.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden und in einer großer Pfanne und viel Öl auf hoher Hitze schön braun anbraten, so bekommen sie ein süßliche Aroma. (1/2 Zwiebel übrig lassen für den Tomatensalat). Dabei öfters umrühren. Bis die Zwiebeln die braune Farbe haben, dauert das ganze ca. 15 Min.

Währenddessen die **Tomaten** waschen, den Strunk entfernen und würfeln. Tomaten und gewürfelte Zwiebel in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und Olivenöl und Balsamicoessig darüber geben.

Spätzle aus dem Ofen holen und noch in der Auflaufform auf den Esstisch stellen (Untersetzer nicht vergessen). Die Kässpätzle werden am Tisch auf die Teller gegeben. Darüber kommen die braunen Zwiebel und frisch gemahlener Pfeffer. Wenn die Spätzle beim Rauslöffeln schön Fäden ziehen, haben wir alles richtig gemacht! Das war's schon. Du hast tolles Essen gemacht.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören.
facebook.com/chriskochtuete oder schreib
unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich
bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.

Besuch mich auf
mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal
leid. Komm zu mir an den Stand und du