



Cembrala

Der Genuss der Berge

Cembrala-Käsespatzen mit Zirbenkäse

Zubereitung

Spätzle

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier, Milch und eine Prise Salz zufügen und zu einem Teig rühren. Das Salzwasser in einem Topf aufkochen und dünne Teigstreifen aus dem Handgelenk vom Brett in das Wasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen mit einer Kelle rausnehmen. Für Rheumatiker und Arthroseleidende ist die Spätzlepresse eine perfekte Alternative.

Käsespatzen

Spätzle abkühlen lassen und danach in Butter leicht bräunen. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und andünsten. Danach mit der Sahne die Sauce herstellen.

Den Zirbenkäse reiben. Eine Auflaufform fetten und Spätzle und Sauce in die Form geben. Den Käse darauf insgesamt 3 x mal. Zuerst kommt noch einmal Zirbenkäse.

Backofen vorheizen. Die Käsespatzen bei 200 Grad für ca. 20 Minuten im Backofen erwärmen.

Hierzu empfehlen wir einen Kerner, trockenen Müller-Thurgau alternativ einen Soave.

Guten Appetit, Buon Appetito, Bon appetit !!

Zutaten auf Seite 2

www.cembrala.com

Zutaten

Spätzle

- 300 g Mehl
- 5 Eier
- etwas Salz und Muskat
- 25 g Butter
- 7 EL Milch

Käsespatzen

- 500 g Zirkkäse
- 4 Zwiebeln
- 350 ml süße Sahne
- 20g Butter