

Käsespätzle



Traditionell schwäbisch

Ein traditionell schwäbisches Gericht aus der Heimat der Familie meiner Mutter, die aus Schwaben stammt.

Hier ist das Rezept, um Spätzle selbst mit der Hand zuzubereiten und traditionell vom Arbeitsbrett in das kochende Wasser zu schaben.

Wer möchte, kann es sich auch einfacher machen und Zeit sparen, indem er auf frische, aber industriell gefertigte Spätzle vom Supermarkt zurückgreift. Dies kann man durchaus auch einmal zubereiten, wenn es an Zeit mangelt.

Als Käse kann man auch gern variieren, hier bietet sich geriebener Cheddar oder auch Gouda an. Ich wähle geriebenen Emmentaler, der dem Gericht eine sehr kräftige und würzige Note verleiht.

Mein Rat: Das Gericht kann je nach Geschmack verfeinert werden, ob mit frischen Kräutern oder Tomaten.

[amd-zlrecipe-recipe:1241]