



Käsespätzle mit Speck, Zwiebelschwitze und Birne

Käsespätzle sind aus den Küchen der süddeutschen Gegenden, von Württemberg bis Bayern, nicht wegzudenken. Auch übers voralbergische bis ins Tirol sind sie als Kasspatzln oder Käsknöpfle bekannt und beliebt. Meist werden die Spätzle nicht gebraten, sondern einfach mit heisser Milch oder Rahm und reichlich Käse vermischt. Oft werden sie mit Zwiebelschwitze (in Butter angeröstete Zwiebeln) angerichtet und zusammen Speck serviert. Auch Kompott oder einfach frische Birnenschnitze sind beliebte Beilagen.

Zutaten (pro Portion)

180g	Spätzli (aufgetaut)
120g	Kochspeck
	Bratbutter
40g	Zwiebel
10g	Tafelbutter
4cl	Milch
2cl	Vollrahm
30g	Halbhartkäse gerieben
	Pfeffer und Muskatnuss
	frische Birnenschnitze

Zubereitung

Speck zu ca. 1cm dicken Tranchen schneiden. In wenig Bratbutter leicht anbraten, Wasser zugießen bis der Speck zur Hälfte darin liegt. Zudeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen bis er weich ist. Bei Halbzeit wenden.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Scheiben schneiden. Tafelbutter leicht aufschäumen lassen und die Zwiebel darin langsam rösten bis sie leicht braune Röstsspuren zeigt.

Milch und Vollrahm leicht erhitzen (nicht kochen), Spätzli zugeben und vermischen bis die Milch etwas eingekocht ist. Käse untermischen und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Spätzli anrichten, Zwiebelschwitze darauf geben, Speck und Birnenschnitze dazulegen.





