Onze winkel Eext

**Allgäuer Käsespätzle**

**Ingrediënten:**

* 500 g bloem
* 1 theelepel
* zout
* 6 eieren
* 150 ml mineraalwater
* 300 g Allgäuer Bergkaas
* 3 sjalotten
* 2 el boter
* 5 stengel (s) peterselie

**Bereiding:**

1. Meng de bloem met 1 theelepel zout. Voeg eieren en mineraalwater toe en meng alles met een houten lepel met gat tot een glad beslag.
2. Het deeg moet bubbelen en dik zijn. Laat het deeg ongeveer 1 uur rusten.
3. Rasp bergkaas.
4. Schil de sjalotjes en snijd ze in dunne ringen. Verhit de boter in een pan en bak hierin de sjalotjes.
5. Breng ruim gezouten water aan de kook in een grote pan. Druk het deeg in porties in het water met een spaetzle-pers (of schraap met een spatel van het bord) en kook tot het naar de oppervlakte komt (duurt 2-3 minuten). Haal de spaetzle eruit met een schuimspaan en laat uitlekken.
6. Meng de spaetzle, kaas en uien in een ovenschaal en bak in een voorverwarmde oven op 175 ° C ongeveer 10 minuten.
7. Was intussen de peterselie, schud hem droog en hak hem fijn. Bestrooi er kaas-spaetzle mee.