Onze winkel Eext

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln**

4 personen

**Ingrediënten:**

* 400 g bloem
* 4 eieren
* 1 el plantaardige olie
* 60 g Tilsiter
* 60 g Emmentaler
* 60 g Bergbaron
* 60 g Gruyère
* 100 ml room
* 4 gele uien
* 50 g boter
* 1/4 bosje bieslook
* Zout, zwarte peper uit de molen

**Bereiden:**

1. Breng ruim gezouten water aan de kook in een grote pan.
2. Meng de bloem, eieren, 1 ½ theelepel zout, olie en 225 ml water in een kom met de kneedhaak van de mixer krachtig tot het deeg begint te borrelen.
3. Druk het deeg in porties met een spätzle-pers in het kokende gezouten water en kook ongeveer 3 minuten, tot de spätzle boven komt drijven.
4. Met een zeef eruit halen en in een zeef laten uitlekken.
5. Verwarm de oven voor op 200°C (boven-/onderwarmte, 180°C circulerende lucht).
6. Rasp en meng alle kazen.
7. Leg de spätzle en kaas afwisselend in twee ovenvaste pannen en bestrooi elke laag lichtjes.
8. Werk af met een laagje kaas, bedruip met room en bak ongeveer 10 minuten op de middelste richel.
9. Pel intussen de uien en snijd ze in fijne ringen. Bak in boter op middelhoog vuur gedurende 5 tot 7 minuten tot ze goudbruin zijn, licht zout en peper.
10. Snijd de bieslook in rolletjes. Garneer de kaasspätzle met de gebakken uitjes, bestrooi met bieslook en serveer.