Käsespätzle

Zwaben se eierdeegnoedels laagsgewijs met gesmolten bergkaas en bekroond met knapperige gebakken uitjes. Comfortfood van het beste soort.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	**25'**	**4**	**Pasta**

Ingrediënten

400 g bloem

4 eieren

150 ml water

1 tl zout

snufje nootmuskaat

250 g geraspte Emmentaler of Gruyère

3 uien

50 g boter

peper

Bereidingswijze

1. Meng de bloem, eieren, water, zout en nootmuskaat tot een glad, kleverig deeg. Klop het krachtig met een lepel tot het blaasjes vormt en laat 10 minuten rusten.
2. Breng een grote pot gezouten water aan de kook. Duw het deeg met een spätzlerasp of door een grove vergiet in het kokende water. De noedels zijn gaar zodra ze boven komen drijven, ongeveer 2 minuten. Schep ze eruit en laat uitlekken.
3. Snijd de uien in halve ringen. Smelt de boter in een koekenpan en bak de uien op middelhoog vuur goudbruin en krokant, ongeveer 10 minuten.
4. Meng in een ovenschaal of pan de warme spätzle laagsgewijs met de geraspte kaas tot deze smelt. Kruid met peper.
5. Verdeel over de borden en werk af met de knapperige gebakken uitjes.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**