



Zubereiten: ca. 30 Minuten



Für ca. 4 Personen

Zutaten

400 g geriebener Cool Swiss
500 g Mehl (griffig)
2 Eier
½ TL Salz
400 ml Wasser

Optional: für einen Beilagensalat:
500 g Tomaten
1 mittlere Zwiebel
Gewürze: Petersilie, Salz, Pfeffer,
Senf, Honig, etc.
Balsamicoessig, Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Käsespätzli zuerst das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz verrühren. Dann Eier und Wasser hinzufügen und rasch zu einem glatten, weichen Teig verrühren. Ein zu langes Rühren vermeiden.
2. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen u. den Teig portionsweise mit einem Spätzlihobel einkochen. Nun die Spätzli kurz kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann abseihen, kurz m. kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
3. Nun die Spätzli in eine flache, ofenfeste Form geben, den geriebenen Käse (Cool Swiss) untermengen und die Spätzli im vorgeheizten Backofen für ein paar Minuten überbacken.
4. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und schneiden. Zwiebeln kleinschneiden und dann mit den Gewürzen, Essig, Öl zu einer Salatsauce vermischen. Anschliessend mit dem Tomaten vermengen.