

Käsknöpfe

500 g Spätzlemehl
7 Eier
200 g Ländle Milch
50 g Mineralwasser
400 g Ländle Spätzlekäs
(oder 190 g geriebener
Vorarlberger Bergkäse,
12 Monate,
160 g Ländle Räbkäse,
50 g Ländle Rheintaler Käse)
50 g Ländle Sura Käs
60 g Ländle Butter

Ländle Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie braun ist und ein nussiges Aroma hat. Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in eine Schüssel geben. Ländle Milch, Mineralwasser und Eier zufügen und mit einem Kochlöffel zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft. Einen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bereithalten. Den Teig durch einen Spätzler drücken und einmal aufkochen lassen. Die Spätzle mit einem Lochschöpfer in eine Schüssel abschöpfen – es darf ruhig etwas Spätzlewasser dranbleiben, so bleiben sie saftig. Die geriebene Käsemischung darüber streuen und mit einem Kochlöffel unter die Spätzle mischen, bis es Fäden zieht. Die braune Butter darüber geben.

Röstzwiebeln

3 Zwiebeln
30 g Mehl
20 g Paprika, edelsüß

Zwiebeln mit Hilfe einer Aufschnittmaschine in feine Ringe schneiden. In eine Schüssel geben, mit Mehl und Paprikapulver bestäuben und gut verrühren, bis die Zwiebeln alles angenommen haben. In heißem Öl bei 180 °C frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebeln über die Käsknöpfe geben.



Unser Tipp

Ländle Spätzlekäs

Die perfekte Käsemischung für Käspätzle, aber auch für Käsenudeln oder überbackene Käsefladen.



Käsknöpfe
mit brauner Butter
und Röstzwiebeln