

## 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

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.