



ErlebnisSennerei

Zillertal



Käsespätzle

Zutaten für 4 Portionen:

250g griffiges Mehl, 2 Eier, 1/8l Zillertaler Frisch- oder Bergmilch, 100g Zillertaler Bergkäse, 100g Sennerei Butter, 1 kleine Zwiebel

Mehl, Eier, Salz und Milch rasch zu einem Teig vermengen, jedoch nicht rühren oder schlagen. Der Teig darf nicht „fließen“, daher Vorsicht bei der Zugabe von Flüssigkeit!

Die Masse durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, abseihen. Nun mit etwas Milch und dem geriebenen Bergkäse in einer Pfanne vermengen und ca. 5 Minuten köcheln. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden, in Butter anrösten und über die Spätzle geben.

... ideal mit grünem Salat!

Gutes Gelingen
& guten Appetit!

... die passenden **LEBENS**mittel bequem bestellen:
ONLINESHOP www.erlebnissennerei-zillertal.at



ErlebnisSennerei Zillertal · A-6290 Mayrhofen, Hollenzen 116
TEL + 43 (0) 5285 62713 · erlebnis@sennerei-zillertal.at