



## Bauernmarkt Ravensburg



Rezept:

### Käs' Spätzle

Für 4 Personen

500g **Weizenmehl**, 5 **Eier**, 1 TL **Salz**, 250ml **Wasser**, 400g **Käse**

1. Mehl mit Eiern, Salz und Wasser in einer Schüssel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.
2. Dann den **Teig** durch einen Spätzlehobel in sprudelnd kochendes Salzwasser hobeln. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen mit einem Schöpflöffel abschöpfen und abtropfen lassen.
3. Jetzt kommt der **Käs'** ins Spiel: In einer Auflaufform abwechselnd **Spätzle** und **Käsemischung** übereinander schichten. Nach Geschmack die Lagen salzen und pfeffern. Die letzte Lage bildet eine Schicht Käse. Abschließend das Ganze bei 175°C für etwa 20 Minuten in den Backofen.

#### Und was gibt's dazu?

Der Vollständigkeit halber: **Röstzwiebeln**

Ca. 3 große **Zwiebeln** schälen in Ringe schneiden. In der Pfanne bei mittlerer Hitze in Fett z.B. Butterschmalz goldgelb rösten. Wer hier nicht zu viel Fett verwenden möchte, gießt einfach nach und nach etwas Wasser an die Zwiebeln, das zischend verdampft. So werden die Zwiebeln richtig schön angeröstet.

#### Und außerdem?

Schau dich um im **Bauernmarkt!**

Wie wäre es mit einem knackigem **Salat**? Frag einfach mal in **Münchs Bauerngärtle** oder bei der **Gärtnerei Locher...**



## Bauernmarkt Ravensburg



Rezept:

### Käs' Spätzle

Für 4 Personen

500g **Weizenmehl**, 5 **Eier**, 1 TL **Salz**, 250ml **Wasser**, 400g **Käse**

1. Mehl mit Eiern, Salz und Wasser in einer Schüssel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.
2. Dann den **Teig** durch einen Spätzlehobel in sprudelnd kochendes Salzwasser hobeln. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen mit einem Schöpflöffel abschöpfen und abtropfen lassen.
3. Jetzt kommt der **Käs'** ins Spiel: In einer Auflaufform abwechselnd **Spätzle** und **Käsemischung** übereinander schichten. Nach Geschmack die Lagen salzen und pfeffern. Die letzte Lage bildet eine Schicht Käse. Abschließend das Ganze bei 175°C für etwa 20 Minuten in den Backofen.

#### Und was gibt's dazu?

Der Vollständigkeit halber: **Röstzwiebeln**

Ca. 3 große **Zwiebeln** schälen in Ringe schneiden. In der Pfanne bei mittlerer Hitze in Fett z.B. Butterschmalz goldgelb rösten. Wer hier nicht zu viel Fett verwenden möchte, gießt einfach nach und nach etwas Wasser an die Zwiebeln, das zischend verdampft. So werden die Zwiebeln richtig schön angeröstet.

#### Und außerdem?

Schau dich um im **Bauernmarkt!**

Wie wäre es mit einem knackigem **Salat**? Frag einfach mal in **Münchs Bauerngärtle** oder bei der **Gärtnerei Locher...**