

## Rezept „Kässpatza“ à la Weixler

1. Das Mehl, die Eier, Salz und Wasser in einer Schüssel zu einem sämigen Teig verrühren und kurz quellen lassen (der Teig muss beim Schlagen Blasen bilden).
2. Das Butterschmalz bzw. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben, mit Salz und etwas Zucker würzen und glasig braten.
3. In der Zwischenzeit genügend Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Käse reiben.
4. Den Backofen auf 80–100 Grad Celsius vorheizen.
5. Den Teig mit dem Spätzlehobel ins kochende Salzwasser hobeln. Die Spätzle im offenen Topf einige Male aufkochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, in eine Spätzleschüssel geben und mit dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen warm stellen. Dies wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist.
6. Die Spätzle aus dem Backofen nehmen, Spätzle und Käse nochmals gründlich durchmischen, die glasig gebratenen Zwiebeln darüber geben und die Kässpatza à la Weixler servieren.

### Zutaten

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- Salz
- Zucker
- Etwas Wasser
- 150 g Allgäuer Emmentaler Käse
- 100 g Allgäuer Bergkäse
- 100 g Schweizer Raclette Käse
- 50 g Backsteinkäse (Limburger)
- 30 g Butterschmalz oder Öl
- 4-5 Gemüsezwiebeln, geschält, in dünne Ringe geschnitten und glasig gebraten

