

Der Spätzleteig:	
350 g Mehl Typ 405, 150 g Spätzlemehl	miteinander in einem Rührgefäß vermischen. Anschließend
6 Eier, 1-2 TL Salz „Fleur de Sel“ besonders feiner Geschmack), 0,25 l Mineralwasser	dazu geben und am Besten den Teig mit den Knethaken eines Mixgerätes auf Stufe 3 – 2 gut durchkneten und dann noch so viel Wasser nachgießen, so dass der Teig „schwer vom Löffel“ fällt.
Die Käsmischung:	
200 g geriebenen Allgäuer Emmentaler 200 g geriebenen Bergkäse 200 g in Stücke geschnittenen Romadur (50%)	mischen und beiseite legen.
Die gebräunten Zwiebel:	
6–7 große Zwiebel	schälen und in feine Stückchen schneiden. In einer dunklen Pfanne die geschnittenen Zwiebel mit
100 g Butterschmalz	tief goldgelb bräunen. Kurz vor der endgültigen Bräune noch
2–3 TL Zucker	mit rösten, so dass der Zucker karamellisiert.
Zubereitung:	In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser sprudelt, mit einem (Knöpfe) Spätzlehobel jeweils nur eine Füllung vom Spätzleteig reinhobeln, mit einem Seiher mehrmals leicht durchziehen, bis das Wasser wieder sprudelt. Dann mit dem Seiher die Spätzle herausfischen, und dann in ein vorbereitetes feuerfestes Gefäß Lage um Lage jeweils die Spätzle und jeweils von der Käsmischung hineingeben. Die Schüssel am Besten im Backofen bei ca. 100°C warm halten. Nun gibt man die Röstzwiebeln auf die oberste Schicht der Kässpätzlen und verteilt sie gleichmäßig. Die Kässpätzle werden auf vorgewärmten Tellern serviert, dazu wird der grüne Salat gereicht. Guten Appetit!
Vorab:	hat man grünen Salat geputzt und soweit vorbereitet, dass er nur noch mit Essig, Öl, einer Prise Salz und etwas Zucker angemacht werden muss.
Tipp:	Vortrefflich schmeckt dazu ein dunkles Hefeweizen.