

## Christians liabste Hütt'n Rezept zur Sendung: Kasspatzn



Hier finden Sie das Rezept für die Kasspatzn von der Hörnle Hütte.

### Zutaten:

- 550 g Spätzlemehl
- 1 TL Salz
- 5 Eier
- 200 g Wasser
- 1 kg Zwiebel
- 400 g Reibekäse (Edamer oder Spätzlekäse)
- 1TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Paprika Edelsüß
- 1 EL Butterschmalz

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Der Teig ist fertig, wenn er Blasen wirft.

Ausreichend Wasser (ca.2,5 l) mit 1 TL Salz zum Kochen bringen und eine Schüssel mit kaltem Wasser vorbereiten. Den Spätzenteig mit Hilfe eines Spätzlehobels oder Spätzlepresse in das kochende

Salzwasser geben. Sobald die Spatzen an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar und können mit Hilfe eines Schaumlöffels abgeschöpft werden.

Die Spatzen sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, abkühlen und anschließend die Spatzengut abtropfen lassen

Die Zwiebeln in Würfel schneiden. Eine große Pfanne bei mittlere Hitze aufsetzen und das Butterschmalz erwärmen. Die gewürfelten Zwiebeln kurz anschwitzen und die Spätzle mit in der Pfanne anbraten. Nach dem Anbraten, großzügig den Käse, Salz, Pfeffer und Paprika auf den Spätzle verteilen und gut durchmischen.

Die Kasspatzen schön gleichmäßig in 4 Teilen in der Pfanne verteilen und goldbraun anbraten lassen. Eventuell noch etwas Butterschmalz nachgeben. Wenn sich eine schöne Kruste gebildet hat, jede Portion in der Mitte zusammenklappen und aus der Pfanne nehmen.

Auf der Hörnle Hütte werden die Kasspatzen mit Krautsalat serviert. Es passt aber genauso gut ein bunter Gartensalat dazu.