

Tiroler Kasspatzln

Zutaten

300 g Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer
ca. ¼ l Wasser
1 Zwiebel
40 g Butter
1 El gehackte Petersilie
100 g Reibkäse
oder zerbröselter Tiroler Graukäse



Zubereitung

Mehl, Eier und Salz mit dem Wasser rasch zu einem Teig verarbeiten, der dick vom Löffel abreißen soll. Mit Hilfe eines „Spatzelsiebs“ wird der Teig in reichlich siedendes Salzwasser gedrückt. Langsam gut durchkochen lassen, abseihen und kalt abschrecken. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter rösten. Die Spatzln sowie gehackte Petersilie und Pfeffer dazugeben. Unter mehrfachem Wenden anrösten und mit Reibkäse oder zerbröseltem Tiroler Graukäse bestreuen.