

Liebe Schüler,

vielen herzlichen Dank erstmal für eure Rückmeldungen und die tollen Bilder. Uns freut es natürlich besonders, wenn euch die Rezepte gefallen und schmecken.

Gerne erfüllen wir eure „Wunsch Rezepte“. Dieses Rezept wünscht sich Judith (6y 5b):

Unser Rezept ist wieder für **4 Personen**:

- 🌀 Bitte schaut, dass ihr alle Zutaten da habt.
- 🌀 Zuerst alles herrichten.
- 🌀 Danach, ganz wichtig, wascht ihre eure Hände!



Bischof Sproll
Bildungszentrum
Biberach



Leckere Käsespätzle

300g Mehl Type 405
½ TL Salz
ca. 50-80 ml Wasser
3 Eier

1 TL Salz

ca. 100ml Sahne
etwas Pfeffer (aus der Mühle)
abgeriebene Muskatnuss
einer guten Prise Salz

150-200g geriebenen Käse

Röstzwiebeln
frischem Schnittlauch

Das Mehl abwiegen und in eine Schüssel sieben.

zugeben, sowie die von der Mitte heraus, mit Hilfe eines Kochlöffels, der vorne rund, ist, zu einem glatten Teig schlagen bis er Teig blasen wirft. Den Teig 10-15 Minuten ruhen lassen. (Am besten geeignet ist eine Edelstahlschüssel, damit sie beim Schlagen des Teiges nicht zerbricht.)

Einen hohen, großen Topf $\frac{3}{4}$ voll mit Wasser füllen, auf die Herdplatte stellen und zum Kochen bringen.

ins Wasser geben, und jeweils eine kleine Teigmenge mit Hilfe einer „Spätzle-Presse“ / oder einem „Knöpfle-Brett zum Schaben“ direkt ins kochende Wasser pressen (schaben).

Achtung, am besten stellt ihr einen Behälter mit kaltem Wasser in die Nähe, da das Wasser gerne überkocht! ☺

Die Spätzle sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

In eine Bratpfanne geben. mit

(Vorsicht nicht zu viel!) und mit aufkochen lassen.

Anschließend die Spätzle mit

mischen (Emmentaler oder Bergkäse - dann wird es herzhafter)

Nun noch die Spätzle mit Käse in die heiße Sahne geben gut vermischen, nochmals kurz aufkochen lassen. Mit

und

bestreuen und auf einer Platte anrichten.

Guten Appetit

Euer „Endergebnis“ könnt ihr dann gerne wieder als Bild per Mail schicken

eengst@stiftungsschulamt.dr.s.de