



**NOSER
INOX** 

SCHINKEN-KÄSE-SPÄTZLI

Zutaten (für 4–6 Personen)

Spätzli:
300 g Mehl
1 TL Salz
evtl. Muskat
3 grosse Eier (63 g+)
1.5 dl Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)

Schinken-Käse-Spätzli:
1 Portion Spätzli
1 Zwiebel
200 g Schinken, gekocht
2 dl Rahm
150 g Bergkäse, gerieben
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Spätzli:
Mehl und Salz, evtl. Muskat, in eine Schüssel geben, mischen und eine Mulde formen. Eier und Milchwasser in einem Massbecher gut verquirlen, zum Mehl giessen und von der Mitte aus verrühren. Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst. Bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. zugedeckt ruhen lassen.

2 Liter Wasser aufkochen und einen Esslöffel Salz hinzufügen. Den Teig portionenweise mit dem Teigschaber durch das Spätzlisieb streichen. Die Spätzli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Spätzli mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Im Ofen bei 100°C zugedeckt warmstellen. Eventuell Butterflöckli darüber verteilen.

Schinken-Käse-Spätzli:
Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Schinken in Würfel schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne Bratbutter erhitzen und die Zwiebeln und den Schinken leicht anbraten.

Die Spätzli hinzufügen und einige Minuten bei mittlerer Temperatur weiterbraten. Anschliessend den Rahm dazugiessen und umrühren. Zum Schluss den Käse darüberstreuen und nochmals gut umrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.