

KrÄuter-KÄse-SpÄtzle

Description

Zutaten

500g Mehl
Salz
5 Eier
Schnittlauch
Petersilie
Dill
KÄse
2 Zwiebeln

Zubereitung

Mehl, Eier und Salz vermengen, nach und nach lauwarmes Wasser dazu geben bis der Teig zÄh ist.

KrÄuter fein hacken und in den Teig geben. Teig durch die Kartoffelpresse drÄcken und im siedendem Wasser kochen.

Zwiebeln in Ringe schneiden und in Butter braten. Die SpÄtzle dazu geben und den geriebenen KÄse darÄber streuen und schmelzen lassen.

Category

1. Vegetarisch

Date Created

Oktober 15, 2017

Author

jeanny