

Kasnocken von Brigitte

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	350 g
Vollmilch	250 ml
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz	1 TL (Teelöffel)
Zwiebeln	2 Stk.
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	250 g

Zubereitung:

aus Mehl, Milch, Eier, Muskatnuss und Salz (1 gehäufte Kaffeelöffel) mit dem Mixer rasch einen Teig zusammenrühren.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, eine Prise Salz dazugeben und den Spätzleteig durch ein Spätzlesieb ins kochende Wasser geben.

Die Spätzle kurz aufkochen lassen und anschließend abseihen.

In einer beschichteten Pfanne Zwiebelringe goldbraun rösten.

Die Spätzle dazugeben und mit ca. 250g Spätzlekäse vermischen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-292-Kasnocken-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at