



## Allgäuer Kässpätzten mit St. Mang Limburger und Romadur

### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Spätzle

500 g Mehl	1 EL Mehl
5 Eier	600 ml Gemüsebrühe
1/8 l Wasser	1 Packung (200 g) St. Mang Limburger
etwas Salz	1 Packung (100 g) St. Mang Romadur
	Salz

#### Für die Soße

3 EL Butter	frisch geriebene Muskatnuss
	2 Zwiebeln
	1 Bund Schnittlauch

### Zubereitung der Spätzle

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Wasser und Prise Salz hinzufügen. Teig kneten bis er „Blasen schlägt“. Topf mit Salzwasser aufsetzen.
2. Teig portionsweise in St. Mang Spätzlehobel füllen und Spätzle in Wasser hobeln. Spätzle aus Topf nehmen, sobald sie ca. 30 Sekunden oben schwimmen. Spätzle abtropfen lassen und in Auflaufform geben.

### Zubereitung der Soße

1. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Mehl zufügen und anschwitzen. Brühe unter Rühren zugießen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Limburger und Romadur grob raspeln. Käsesorten zur Soße geben und unter Rühren darin schmelzen. Mit Salz und Muskat würzen.
2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun braten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Spätzle mit der Käsesoße mischen. Zwiebeln daraufgeben und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Extra-Tipp: Man kann die Zwiebeln auch noch mit Birne verfeinern. Dafür 1 Birne waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Birnenwürfel zu den Zwiebeln geben und andünsten.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Pro Portion ca. 2640 kJ, 630 kcal. E 31 g, F 30 g, KH 61 g

**Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)**

