

## **Käsnocken - Käsespätzle**

### **Zutaten:**

300 g Weizenmehl (700 glatt)

2 Eier

250 ml Milch

1 Prise Salz

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zusammen rühren.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, und mit Hilfe eines Spätzlesiebes den Teig über dem heißen Wasser einfließen lassen.

Nach ein paar Minuten Spätzle abseihen.

In einer Pfanne Butter anschwitzen. Fein gewürfelte Zwiebeln andünsten.

Spätzle in die Pfanne geben und mit Käse verrühren.