

Flachgauer Kasnocken

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

300 G	glattes Mehl
8	Eier
	Salz
2	Zwiebel
	Butterschmalz
200 G	Mattseer Chili (Käse)
	Schnittlauch
	marinierter Blattsalat

Zubereitung

1. Eier, Salz und Mehl, zusammen zu einem festen Spätzleteig verrühren.
2. Den Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken.
3. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, abseihen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
4. 2 große Zwiebel in Butterschmalz hellbraun rösten und mit 200 Gramm geriebenen "Mattseer Chili" und den Spätzle mischen.
5. Wenn der Käse geschmolzen ist, mit Schnittlauch und marinierten Blattsalat servieren.