

© Fami	ie Aigner, Buchbergbauer

Dauer: Mittel
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Familie Aigner

Zutaten

glattes Mehl
Eier
Salz
Zwiebel
Butterschmalz
Mattseeer 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 kalten Wasser abschrecken.
- 4. 2 große Zwiebel in Butterschmalz hellbraun rösten und mit 200 Gramm geriebenen "Mattseeer Chili" und den Spätzle mischen.
- 5. Wenn der Käse geschmolzen ist, mit Schnittlauch und marinierten Blattsalat servieren.

Isst-Gut-Rezept, Nudel-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Dies ist ein üppiges Gericht, das man sich ruhig einmal gönnen darf - am besten mit einem frischen saisonalen Salat serviert!