

Kochen mit Klaus

Käse-Knöpfe mit Walnüssen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 275 g + 1 EL Mehl, 3 Eier, Salz, Muskat, 125 ml Sprudel, 4 Zwiebeln,
- 250 g gerieb. Gouda, 100 g gerieb. Bergkäse, 100 g Walnusskerne,
- Petersilie, 150 ml Milch, Pfeffer

Zubereitung:

1. 275 g Mehl, Eier, 1 TL Salz u. Mineralwasser zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Mind. 30 Min. ruhen lassen Walnüsse hacken. Salzwasser aufkochen. Teig mittels eines Spätzlelehobels portionsweise hineindrücken. Aufkochen bis die Spätzle hochsteigen, etwas köcheln lassen, herausnehmen u. abtropfen lassen.



2. Zwiebeln abziehen, 3 in Ringe schneiden, die andere fein würfeln. Zwiebelwürfel in einer großen Pfanne mit heißem Butterschmalz anbraten. Spätzle darin schwenken. Milch zugeben u. Käse darin schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie u. Muskat würzen. Walnüsse unterheben.



3. Zwiebelringe in einer Gefriertüte mit 1 EL Mehl u. etwas Salz vermengen, in heißem Öl knusprig braten u. auf den Käse-Knöpfe verteilt servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu schmeckt ein bunter Salat.



Erstellt von Klaus am 09.02.2022