

Flachgauer Kasnocken

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept 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

Verfasst von: Familie Aigner

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.

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!