



# Oostenrijk

## **Vorarlberger Käsespätzle**

*Kaasspätzle uit Vorarlberg*

500 gr. bloem  
6 eieren  
1¼: dl. melk  
1 snuf nootmuskaat  
zout en peper  
350 gr. Bergkäse, of andere harde kaas  
50 gr. Emmenthaler  
150 gr. Räbkäse  
1 grote ui  
boter

Snij de uien in ringen en bak ze zachtjes bruin in de boter.

Meng het meel, de nootmuskaat, zout en peper, de eieren en de melk in een kom met behulp van een houten lepel. Het hoeft niet echt glad te zijn, we nemen het niet zo nauw.

Zet een grote pan met water op. Wacht tot het kookt en doe er dan een flinke snuf zout in. Neem een spätzlezeef of, als je die niet hebt, een aardappelpers, hou hem boven de pan met water en werk het spätzledeeg erdoor. Laat het een keer goed opkoken en schep de spätzle er met een schuimspaan uit. Doe ze in een schaal. Het kan helemaal geen kwaad als er een beetje vocht mee in de schotel terecht komt: dat is prima. Schep er meteen de gemalen kaas over en meng het er snel met je lepel doorheen tot de kaas draden trekt.

Schep de spätzle op borden en lepel er wat goudbruin gebakken uienringen overheen. Meteen opdienen.