

# musik liturgie

Adventskalender 2024

Dienstag, 10. Dezember

Zu Mozarts *Missa brevis in C Major, K. 220* "Spatzenmesse"

**Betty Bossi**



## Käsespätzli

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

👤 Quellen lassen: ca. 30 Min.

🥕 vegetarisch

Portion (1/4): 987 kcal, F 43 g, Kh 98 g, E 46 g

### Zutaten

für 4 Personen

2	<b>Zwiebeln</b>
2 EL	<b>Mehl</b>
1 EL	<b>Paniermehl</b> oder Knöpfliemehl
1 EL	<b>Paprika</b>
<hr/>	
	<b>Bratbutter</b> zum Braten
0.25 TL	<b>Salz</b>
<hr/>	
500 g	<b>Mehl</b>
1.5 TL	<b>Salz</b>
0.25 TL	<b>Muskat</b>
<hr/>	
3 dl	<b>Milchwasser</b> (½ Milch / ½ Wasser)
5	frische <b>Eier</b>
<hr/>	
300 g	<b>Halbhartkäse</b> (z.B. L' Etivaz, Freiburger Vacherin und Appenzeller)
<hr/>	
	<b>Salzwasser</b> , siedend
25 g	<b>Butter</b>
0.5 Bund	glattblättrige <b>Petersilie</b>

### Und so wirts gemacht:

1. Zwiebeln schälen, in ca. 2 mm dicke Ringe schneiden. Mehl, Paniermehl und Paprika in einem Plastikbeutel mischen. Zwiebeln begeben, Beutel gut verschliessen und kräftig schütteln, bis die Zwiebeln mit dem Gewürzmehl überzogen sind.
2. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Zwiebeln portionenweise je ca. 4 Min. hellbraun rösten. Herausnehmen, Zwiebelringe auf Haushaltspapier abtropfen, salzen.
3. Mehl, Salz und Muskat in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
4. Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
5. Ofen auf 100 Grad vorheizen, Form und Teller vorwärmen. Käse grob reiben.
6. Teig portionenweise durchs Knöpfli sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Spätzli mit der Butter in die vorgewärmte Form geben, Käse portionenweise darunter mischen, warm stellen, bis der Käse geschmolzen ist. Petersilie grob schneiden, mit den Zwiebelringen darauf verteilen.

---

Für: eine ofenfeste Form von ca. 3 Litern, gefettet

Dazu passen: Blattsalat, Apfelmus.

---