

Kaesespaetzle

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~650 kcal

Kaesespaetzle, taze yumurtalı hamur parçaları eriyen peynir ve yavaş kızartma soğanla buluşturan doyurucu Alman Alp yemeğidir.

Malzemeler

Hamur için

- 400 gr Un
- 4 adet Yumurta
- 150 ml Süt
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Muskat

Servis için

- 250 gr Bergkaese veya gravyer peyniri
- 3 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Un, yumurta, süt, tuz ve muskat yoğun akışkan bir hamur olana kadar çırpın.
2. Hamuru 15 dakika dinlendirin.
3. Soğanları ince dilimleyin ve tereyağında 8 dakika altın rengi olana kadar pişirin.
4. Geniş tencerede tuzlu su kaynatın.
5. Hamuru spaetzle rendesinden kaynar suya bastırarak yüzeye çıkarın parçaları alın.
6. Sıcak spaetzleleri rendelenmiş peynirle kat kat karıştırın.
7. Kızartma soğan ve karabiberle hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kaşık tarayacağı düşecek kıvamda bırakın. Spaetzle parçaları tük kalmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil salata ve üzüm sirkeli hafif sosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta