



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen  
Salzburger Gerichte Vegetarisch

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Familie Aigner

.....

## Zutaten

.....

300 G      glattes Mehl

.....

8            Eier

.....

Salz

.....

2            Zwiebel

.....

Butterschmalz

.....

200 G      Mattseer Chili (Käse)

.....

Schnittlauch

.....

marinierter Blattsalat

.....

## 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!