

# Chäsknöpfli mit Emmentaler

Wer gerne einfache Gerichte mit Käse hat, kommt bei diesem Rezept auf seine vollen Kosten. Schmackhafte Knöpfli mit einem köstlichen Käseüberzug, lassen Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Noch kurz die Hände waschen und danach ran ans Kochen!

## Zutaten

### Für 2 Portionen

500 g Chnöpfli  
300 g gerieben Emmentaler  
2 EL Weizenmehl  
3 EL Bratbutter  
3 Stk Zwiebel rot  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Die Spätzli in reichlich Salzwasser gar kochen, bis sie oben schwimmen und abgeschöpft werden können. In der Zwischenzeit Backofen auf 180°C vorheizen und eine grosse Auflaufform einölen. Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schöpfer aus dem Wasser nehmen, leicht abschütteln und in die Auflaufform legen. Anschliessend die erste Schicht Spätzli mit einer Handvoll Käse bestreuen und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die nächste Spätzlischicht draufgeben und wieder würzen. Der restliche Käse komplett über die letzte Spätzlischicht verteilen. Danach Zwiebeln geschält und in feine Ringeli schneiden. Die Zwiebelringeli zusammen mit dem Mehl in einen Gefrierbeutel gegeben, dieser gut verschlossen und kurz schütteln, damit alle Zwiebelringeli mit Mehl bestäubt sind. Butter in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Zwiebelringe darin goldgelb anbraten. Danach die Ringli auf den Käsespätzli verteilen. Anschliessend die Spätzli im Backofen ca. 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

## TIPPS

Der Emmentaler kann auch mit Bergkäse, Gorgonzola, Romadur oder Gouda für einen kräftigeren Geschmack gemischt oder ersetzt werden.