

## KARTOFFELSPÄTZLI MIT CAMELISIERTEN ZWIEBELN

### ZUTATEN

*Für 4 Personen*

#### Teig:

2 Eier

0,75 dl Milch

250 g Kartoffeln, geschält

250 g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

600 g milde Zwiebeln

3 EL Butter

2 TL Zucker

Salz, Pfeffer

frisch geriebener Emmentaler und  
Schnittlauchröllchen zum Bestreuen



### ZUBEREITUNG

**1** Für den Teig Eier und Milch verrühren. Kartoffeln an der Bircherraffel dazureiben. Zum Mehl geben. Teig schlagen, bis er Blasen wirft, würzen. Etwas ruhen lassen.

**2** Zwiebeln rüsten und in Ringe schneiden. Zucker in aufschäumender Butter leicht caramolisieren. Zwiebeln beifügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze goldgelb dämpfen, würzen.

**3** Spätzliteig von einem Brett in kochendes Salzwasser schaben. Sobald alle Spätzli an die Oberfläche gestiegen sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in tiefen Tellern anrichten. Emmentaler darüber streuen.

**4** Die Zwiebeln erwärmen und über die Spätzli geben. Mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu passt Salat.