



Vorarlberger Käsknöpfle

Zeit: 20 Minuten Schwierigkeit: fortgeschritten



Zutaten (für 4 Personen)

- 600g Mehl
- 6 Eier
- 500g [Alma Knöpflekäs gerieben](#)
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- Salz, etwas Wasser

Zubereitung

1. 600g Mehl in einer Schüssel mit 6 Eier, etwas Wasser und Salz zu einem nicht zu festen, nicht zu flüssigen Teig verrühren.
2. Teig durch ein Knöpflesieb oder einen Spätzler in reichlich kochendes Salzwasser durchdrücken. Nach kurzem Aufwallen die Knöpfe mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser schöpfen.
3. In einer Schüssel die Knöpfe und die Alma Knöpflekäsmischung abwechselnd einschichten, oberste Schicht mit Knöpfe abschließen.
4. Zwiebeln schälen und feine Ringe schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe schön dunkelbraun rösten und über die Knöpfe in der Schüssel verteilen.

Alma Tipp: Zu den Vorarlberger Käsknöpfe passt Kartoffelsalat, grüner Salat oder Apfelmus. Ein würziges Spezialbier dazu und danach ein Schnäpsle und fertig ist der kulinarische Kurzurlaub im Ländle!

Alma wünscht einen guten Appetit!