

# Käsespätzle, the one and only 🌴



## **Für den Spätzleteig:**

320 g helles Mehl (hab Dinkel und Buchweizen gemischt)  
4 EL [Sojamehl](#) oder Pfeilwurzstärke  
1 TL Salz  
1 Prise Kurkuma - für die Farbe  
360 ml kaltes Wasser

## **Außerdem:**

2 Zwiebeln  
1 EL Mehl, gehäuft  
2 EL [vegane Butter](#) oder Kokosöl  
200 g veganer Käse, gerieben

Alle Zutaten für den Teig mit einem Teigschaber oder Holzlöffel verrühren und dann ein paar Minuten zu einem zähen Teig schlagen und etwas ruhen lassen.

Die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit dem Mehl mischen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze bräunen lassen.

Spätzleteig mit einem Spätzlehobel oder einer Spätzlepresse portionsweise in das Wasser schaben/pressen. Wenn die Nudeln oben

schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und ins kalte Wasser geben. So verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Spätzle abgießen und in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen und die Feuchtigkeit verdampfen lassen. Den Käse darüber streuen und unterrühren, bis er geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geröst. Zwiebel bestreuen

Ich hab noch Saisonbedingt Grünkohlgemüse dazu gekocht, lecker!