Käsespätzle

Zubereitungszeit:
Eineinhalb Stunden.

Dazu ist zu sagen:
Sehr gehaltvoll und lecker! Am besten Helfer engagieren, um die Spätzle, die Zwiebeln und den Käse parallel vorbereiten zu können.

Reicht für 4 Personen.

1.	**500 g Mehl**, **3 Eier**, **2 TL Salz**, **$\frac{1}{4}$ l Wasser**	zu einem zähen glatten Teig mit dem Knethaken verrühren. Lieber etwas länger kneten.
2.	Einen großen Topf mit Salzwasser	aufsetzen und zum Kochen bringen.
3.	In mehreren Schritten den Teig	durch eine **Spätzlepresse** in das kochende Wasser drücken, oder von einen Brett aus direkt in das kochende Wasser schaben.
4.	Dabei das Wasser	immer wieder sprudelnd aufkochen lassen und die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel immer wieder abschöpfen.
5.	**100 g Greyerzer**, **50 g Emmentaler**, **50 g Appenzeller** (oder mehr)	reiben.
6.	**4 Zwiebeln** (oder mehr)	in halbe Ringe schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten und salzen.
7.	Eine **große Auflaufform** mit Butter	ausfetten.
8.	In die Auflaufform	eine Schicht Spätzle, eine Schicht Zwiebeln, darauf Pfeffer und Muskat, eine Schicht Käse, und wieder von vorn eine Schicht Spätzle usw. schichten. Oben mit Käse abschließen.
9.	Die Spätzle	30 min bei 180 – 200 °C knusprig braun backen.
10.	Währenddessen **1 grünen Salat**, **4 Tomaten**, **1 Gurke**, **1 Paprika** und **weiteres Gemüse und Kräuter nach Belieben**	zu einem gemischten Salat verarbeiten. Eine leichte Salatsauce mit Essig und ganz wenig Öl wählen.
11.	Spätzle und Salat mit **kühlem Weißwein**	servieren und schmecken lassen.