



# HUBERTUS unplugged

## Original Allgäuer Kässpätzle mit Trüffelpesto

### Zutaten für Kässpätzle (4 Personen):

500 g Mehl  
6 Eier  
200 ml Mineralwasser (sprudelig)  
1 Prise Salz  
Salz und Pfeffer  
2 Zwiebeln  
60 g Butter  
300 g Käse-Spätzlemischung  
(80% Allgäuer Bergkäse, 20% Räbkäse)

### Zutaten für Trüffelpesto:

80 g Trüffel (Sommer-,  
Winter- oder Herbsttrüffel)  
100 g Egerlinge  
60 g Pinienkerne  
40 g Parmesan  
50 ml Trüffelöl  
50 ml feines Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung Kässpätzle:

Aus Mehl, Eiern, Mineralwasser und dem Salz wird der Spätzleteig hergestellt. Alle Zutaten können entweder mit einem Handrührgerät mit Knethaken vermengt werden oder mit einem Holzlöffel zu einem glatten, zähen Teig verrührt werden. Bevor die Spätzle ins siedende Wasser geschabt, gepresst oder gehobelt werden, sollte der Teig noch etwa zehn Minuten ruhen.

Jetzt wird ein großer Topf mit Salzwasser auf dem Herd zum Kochen gebracht. Stellen Sie eine große, feuerfeste Schüssel oder eine Auflaufform bei circa 80 Grad in den Backofen und bringen Sie die Butter in dieser zum Schmelzen. Die Zwiebeln werden in dünne Ringe geschnitten und in einer Pfanne mit Butter goldbraun gebraten.

Wenn das Salzwasser sprudelt, wird circa ein Viertel des Teiges über den Spätzlehobel ins Wasser gedrückt bzw. gerieben.

Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig und können mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser geholt werden.

Die Portion Spätzle wird in die vorgewärmte Schüssel gegeben, ein Viertel des geriebenen Käses darüber gestreut und die Schüssel wieder in Backofen geschoben.

Mit dem restlichen Teig wird das gleiche Prozedere wiederholt.

Wenn der ganze Teig aufgebraucht ist und auch der Käse über den Spätzle verteilt und geschmolzen ist, wird die Schüssel aus dem Ofen genommen.

### Zubereitung Trüffelpesto:

Die Trüffel unter fließendem kaltem Wasser säubern, tiefe Furchen mit einem kleinen Messer schälen. Die Trüffel grob hacken.

Egerlinge im Ganzen braten und kalt werden lassen.

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett gelbbraun rösten, dann abkühlen lassen. Den Parmesan fein reiben. Alle vorbereiteten Zutaten mit den Ölen im Mixer mixen. Das Trüffel-Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

Abschließend beim Anrichten die Kässpätzle mit dem Trüffelpesto mischen und die Schmelzzwiebeln auf den Spätzle verteilen...

Guten Appetit wünscht Ihnen Kristian Knölke!