

## Gebackene Gnocchi mit dem Gschmackigen

### Zutaten:

100 g Gschmackiger  
in Scheiben geschnitten  
Fertige Gnocchi oder  
1 kg Kartoffeln, gekocht  
1 TL Salz  
200 g Mehl  
1 Ei  
(3 EL frisch geriebener Parmesan)  
3 EL Butter  
150 ml Milch

### Zubereitung:

Die fertigen Gnocchis nach Anleitung zubereiten oder die gekochten Kartoffeln pürieren und Salz, Mehl und Ei untermischen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen und in Stücke von 2,5 cm Länge schneiden.

Diese in 3 Portionen in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Mit einem Schöpflöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Die Gnocchi mit dem Gschmackigen (evtl. Parmesan) und Butter bedecken. Die Milch darüber gießen und das Ganze im Ofen bei 170°C ca. 10 Minuten leicht bräunen.

## Leckere Käsesuppe

### Zutaten:

60 g Butter  
50 g Mehl  
200 g Gschmackiger  
1 l Rindfleischbrühe (oder Milch)  
1 Eigelb  
1 dl Sahne  
Salz, weißer Pfeffer  
4 in Würfel geschnittene Scheiben Weißbrot  
1 EL Butterschmalz

### Zubereitung:

Aus Mehl und Butter eine helle Mehlschwitze zubereiten. Mit der Fleischbrühe oder der Milch ablöschen und sofort mit dem Schneebesen glatrühren. Ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Den gerebenen Käse unterrühren und so lange köcheln lassen, bis sich der Käse gut aufgelöst hat. Das mit der Sahne verquirlte Eigelb in die Suppe geben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen.

Das gewürfelte Weißbrot (oder Schwarzbrot) in dem Butterschmalz hellgelb rösten und erst kurz vor dem Servieren über die Suppe geben. Nach Belieben mit Kräutern verfeinern.

## Gschmackige Kässpätzlen

### Zutaten:

500 g Mehl  
5 Eier  
1/8 l Wasser  
Salz  
Muskat  
300 g grob geriebener Gschmackiger  
150 g Butter  
5 Zwiebeln  
2 EL feingeschnittener Schnittlauch

### Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Salz, Muskat und Wasser einen glatten, zähflüssigen Teig herstellen, der solange gerührt werden muss, bis er Blasen wirft. Den Teig mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch den Spätzlehobel ins kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzlen oben schwimmen sind sie fertig und können mit dem Schaumlöffel herausgenommen werden. In eine vorgewärmte Schüssel lagenweise die Spätzlen und den Käse geben (letzte Lage Käse). Am Ende mit reichlich gebräunten Zwiebeln und Butter abschmelzen und mit Schnittlauch bestreuen. Frisch servieren!  
Dazu passt grüner Salat.