# KÄSESPÄTZLE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di farina,
- 3 uova,
- 50 cl di acqua,
- 250 g di formaggio emmenthal,
- 150 g di burro,
- 250 g di cipolla affettata finissima.

Mescolate la farina, le uova, l'acqua e un po' di sale fino ad ottenere un impasto.
Versatelo nella speciale macchina da gnocchi tirolesi facendoli cadere direttamente in acqua bollente salata.
Fate cuocere per 3-4 minuti.
Scolate e condite con emmenthal grattugiato, formando degli strati.
Per finire versatevi sopra il burro, nel quale avrete fatto rosolare le cipolle.