

# Kässpätzle

... sind wohl das bekannteste Spätzlegericht. Besondere Tradition hat es in Schwaben, im Allgäu und in Vorarlberg als Käsknöpfle. Gemeinsam ist den vielen Varianten, dass Spätzle, abgeschmälzte Zwiebeln und verschiedene Käsesorten geschichtet werden. Typische Käsesorten sind Emmentaler und Bergkäse, aber auch Limburger Käse, Weißlacker-Käse oder Vorarlberger Bergkäse. Beilagen sind meist Blattsalate oder Kartoffelsalat. Im Vorarlberger Oberland und in Liechtenstein ist zu Kässpätzle auch Apfelmus üblich. Reste der Kässpätzle können mit Butter in einer Pfanne angebraten werden.

---

## Zutaten

---

## Beilagen

From:  
<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**



Permanent link:  
[https://www.ddws.de/beilagen:algaeuer\\_kaesespaezle](https://www.ddws.de/beilagen:algaeuer_kaesespaezle)

Last update: **25.03.2022 18:16**