

Hauptspeisen

Käsespätzle

Zutaten für ca. 4 Personen

- 1kg frische Spätzle
- 400 ml Sahne
- 200 g geriebener Emmentaler
- 1 gewürfelte Zwiebel
- Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. die gewürfelten Zwiebel in etwas Butter glasig andünsten, anschließend mit der Sahne ablöschen und kurz aufkochen lassen
2. die Hälfte des Käses hinzu geben und gut umrühren
3. Spätzle in der Sauce unterheben, die Mischung in eine eingefettete Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen
4. Ofen auf 200C bei Ober- Unterhitze vorheizen und die Spätzle ca. 20. Minuten darin überbacken lassen
5. mit Salz und Pfeffer abschmecken

Eindeutige ID: #1170

Verfasser: n/a

Letzte Änderung: 16-10-2022 10:07