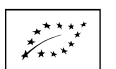




HWEIRNE NGHUOTF
ESCHBACH

KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN

wenns mal schnell gehen muss.



Zubereitung

Die Spätzle mit der Hälfte des Käses mischen und mit der Brühe und der Sahne in einer gebutterten Auflaufform verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im auf 160 °C vorgeheizten Ofen (Umluft) auf der mittleren Schiene etwa 20 -25 Minuten überbacken.

Inzwischen die Röstzwiebeln zubereiten. Dafür die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder hobeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin bei milder Hitze mit 1 Prise Zucker gleichmäßig bräunen. Die Röstzwiebeln beiseitestellen und warmhalten.

Zum Servieren die Zwiebeln auf den Käsespätzle verteilen

Dazu passt: Endiviensalat

Zutaten

Für 4 Personen:

- 800 g Spätzle oder Knöpfe (aus dem Kühlregal)
- 100 g geriebener Emmentaler
- 100 g geriebender Bergkäse
- 80 g Romadur oder ein anderer kräftiger Weichkäse mit Rotschmiere
- 2-3 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- Zucker
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten oder tiefgekühlt)
- Salz
- Pfeffer

Weinempfehlung



Chardonnay



Bestes Fass

