



Kochclub

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Schuhbecks Interneta GmbH



Zutaten für 4 Personen:

800 g	Spätzle (aus dem Kühlregal)
100 g	geriebener Emmentaler
100 g	Bergkäse Romadur oder ein anderer kräftiger
50 g	Weichkäse mit Rotschmiere (in kleinen Würfeln)
2	Zwiebeln
2 EL	Butter
0	Zucker
100 ml	Gemüsebrühe (ersatzweise Hühnerbrühe)
0	frisch geriebene Muskatnuss
1 EL	Petersilienblätter (frisch geschnitten oder tiefgefroren)
0	mildes Chilisalz

Wichtige Küchengeräte

Schneidebrett, Messer, Pfanne, Reibe,

Zubereitung

Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei milder Hitze mit 1 Prise Zucker gleichmäßig bräunen. Die Röstzwiebeln beiseitestellen und warm halten, aber nicht nachbräunen lassen.

Die Spätzle mit der Brühe in einer großen tiefen Pfanne erhitzen. Etwas Muskatnuss darüberreiben und ein Drittel der Röstzwiebeln mit der Petersilie dazugeben. Alle drei Käsesorten darüberstreuen und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Dabei die Pfanne nach Bedarf vom Herd nehmen, sodass das Ganze nicht kocht, sondern knapp unter dem Siedepunkt langsam schmilzt.

Die Käsespätzle mit Chilisalz abschmecken und auf Teller verteilen, zum Servieren mit den übrigen Röstzwiebeln bestreuen.

Nährwertangaben (pro 100g):