



Käsespätzle

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.25 kg Eierspätzli	
750 g Käsemischung	Spätzlekäsemischung gerieben
150 g Röstzwiebeln	
15 g Mehl	
100 g Butter	
3 dl Halbrahm	
75 g Schnittlauch	

Die Spätzle nach der Anleitung zubereiten.

Die Spätzle durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Butter dazugeben. Dann mit dem Käse und der Sahne gut vermischen. Am besten in Portionen servieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse zugedeckt schmelzen lassen.

Die Käsespätzle auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Röstzwiebeln servieren.

Aber Vorsicht! Sofort servieren!