



Käsespätzle

von roma_zubenko@...

Mengen für 11 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.375 kg Eierspätzli	
825 g Käsemischung	Spätzlekäsemischung gerieben
165 g Röstzwiebeln	
16.5 g Mehl	
110 g Butter	
3.3 dl Halbrahm	
82.5 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!