



# Käsespätzle

von roma\_zubenko@hotmail.com

Mengen für 23 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.875 kg Eierspätzli	
1.725 kg Käsemischung	Spätzlekäsemischung gerieben
345 g Röstzwiebeln	
34.5 g Mehl	
230 g Butter	
6.9 dl Halbrahm	
173 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!