RESTE REZEPTE

Käsespätzle



Zutaten:

500 g Spätzle* (Reste vom Vortag oder frisch gekocht)
Salz
300 g Käse - gerne verschiedene Sorten oder Reste
3 große Zwiebeln
Butter
Petersilie, gehackt
grober schwarzer Pfeffer

* Das komplette Rezept unserer Kollegen aus Baden-Württemberg inkl. Spätzleteig finden Sie in der gemeinsamen Broschüre ‚Kochen mit Milch'.
(https://www.milchhessen.de/broschueren).

Zubereitung:

Den Käse reiben. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden und in reichlich Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie Farbe annehmen, leicht salzen. Den Backofen auf 100 °C vorwärmen und eine Auflaufform hineinstellen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Spätzle vom Vortag portionsweise in das kochende Wasser geben, mit einem Schöpflöffel gleich wieder abschöpfen und in die vorgewärmte Auflaufform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Spätzle in der Form sind. Einige Minuten im Backofen belassen, bis der Käse geschmolzen ist. Zum Schluss die gebräunten Zwiebeln auf die Käsespätzle geben, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Sofort servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

© 2020 Landesvereinigung Milch Hessen e.V. • www.milchhessen.de