

Rezept Käsespätzle mit Bärlauch

Zutaten:

1 Portion Spätzle oder im Handel erhältliche Ware
200 g feingeriebener Emmentaler, Greyerzer, Comté oder Bergkäse
2 große Zwiebeln
50 g Butter oder anderes Fett
2 Bd Bärlauch
frisch geriebenes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 180° C aufheizen.

Die Spätzle herstellen oder gekaufte Ware in Wasser erhitzen.

Die Zwiebel sehr feinhobeln und in Butter leicht bräunen.

Den Bärlauch waschen, alles Unschöne entfernen, durch Ausschlagen trocknen und feinwiegen.

Die Auflaufform schichtweise mit Spätzle, Käse, Bärlauch und Zwiebel schichten.

Jedes Mal würzen.

Zum Schluss mit Käse und Zwiebel bestreuen.

Für ca. 20 min in das Rohr stellen.

Zurück zu den Nudelrezepten