

Rezept Selbstgemachte Kräuterspätzle mit Käsesoße

Zutaten:

250g frische Kräuter, Tiefgefroren

500g Weizenmehl

3Eier

Salz

1El Butter oder Margarine

200ml Milch

200g Camembert, ich nehme immer milden

1 Zwiebel

Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, Eier, Salz ca. $\frac{1}{2}$ Tl, Wasser 8 El (am besten Warm), kräftig aufschlagen bis der Teig sich vom Rand löst. Den Teig gebe ich in einen tiefen Teller kippe ihn leicht nach vorne und lege mit einem Messer kleine Spätzle in das kochende Salzwasser.

Spätzle die oben schwimmen sind fertig. Zwiebeln würfeln und glasig dünsten 1El Mehl drin anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Gewürfelten Käse in der Soße schmelzen.

Spätzle einer Pfanne mit ein wenig Butter schwenken.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)