Rezept Käsespätzle 4 Personen

|  |  |
| --- | --- |
| 1kg Spätzle (aus dem Kühlregal) | Salz |
| 1 1/2 Becher Sahne | Pfeffer |
| 150 g Emmentaler gerieben |  |
| Petersilie |  |
| 1 Zwiebel |  |
| Butter |  |

Zuerst unbedingt die Hände waschen

|  |  |
| --- | --- |
|  | Zwiebeln schälen und würfeln |
|  | Petersilie waschen und klein hacken/schneiden |
|  | 2 Auflaufformen mit Butter fetten |
|  | Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln glasig anbraten |
|  | Mit der Sahne ablöschen |
|  | Gehackte Petersilie dazu geben |
|  | Mit Salz und Peffer abschmecken |
|  | Die Hälfte vom Käse unterheben und gut durchrühren |
|  | Die Spätzle unterheben |
|  | Mischung in zwei gefettete Auflaufformen verteilen |
|  | Mit dem restlichen Käse bestreuen |
|  | Bei 200 Grad (Ober/Unterhitze) ca. 20min überbacken |