

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Spätzle (frisch oder aus dem Kühlregal)
- 250 g würziger Hartkäse (z. B. Greyerzer, Emmentaler oder Bergkäse), frisch gerieben
- 3 große Zwiebeln
- 3 EL Weizenmehl
- 50 g Butter oder Butterschmalz
- 75 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Schnittlauch zum Garnieren



Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte mit Mehl bestäuben.
2. In einer großen Pfanne die Zwiebeln in Butter oder Butterschmalz goldbraun und knusprig braten (geduldig arbeiten).
3. Spätzle nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, abgießen und heiß bereithalten.
4. Sahne in die Pfanne geben, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat.
5. Spätzle einrühren, den Käse darüber streuen und vorsichtig unterheben, Deckel auflegen, bis der Käse schmilzt.
6. Mit den Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.