



Käsespätzle mit Emmentaler und Butter



> 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

- Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Spätzle in eine ofenfeste Form schichten.
- Den Emmentaler reiben und 150 g mit den Spätzle vermischen.
- Die Sahne der Brühe und dem Salz zufügen und zuletzt den übrigen Käse auf die Spätzle streuen.
- Den Butter in Stücken (ca. 2 EL) auf dem Käse verteilen und für ca. 45 Minuten im Backofen garen.
- Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Butter (ca. 1EL) in einer Pfanne auf Stufe 6-7 schmelzen und die Zwiebel darin gut rösten. Nach Garzeitende die gebräunten Zwiebeln auf den Käsespätzle verteilen.
- Mit etwas Schnittlauch bestreuen.

Zutaten



- 500 g küchenfertige Spätzle
- 200 g GOLDSTEIG Emmentaler am Stück
- 3 EL GOLDSTEIG Butter
- 200 g Sahne
- 100 g Gemüsebrühe
- 1 TL Salz
- 1 Zwiebel
- Schnittlauch