Käsespätzle mit Emmentaler und Butter

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Spätzle in eine ofenfeste Form schichten.
2. Den GOLDSTEIG Emmentaler reiben und 150 g mit den Spätzle vermischen.
3. Die Sahne der Brühe und dem Salz zufügen und zuletzt den übrigen Käse auf die Spätzle streuen.
4. Den Butter in Stücken (ca. 2 EL) auf dem Käse verteilen und für ca. 45 Minuten im Backofen garen.
5. 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.
6. 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