Cremige Spätzlepfanne mit karamellisierten Zwiebeln



Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Zuerst brätst du die Spätzle in etwas GOLDSTEIG Butter bei mittlerer Hitze sanft an und würzt sie mit einer Prise Salz. Währenddessen schneidest du 2 helle und 2 violette Zwiebeln in feine Streifen und brätst sie in etwas Öl glasig. Gib eine Prise Salz und 1 TL braunen Zucker dazu und lasse die Zwiebeln bei mittlerer Hitze karamellisieren. Sobald sie goldbraun sind, löschst du sie mit etwas Worcestersauce ab und lässt sie weiterköcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist.
2. Nun gibst du die gebratenen Spätzle in eine Auflaufform. Für die cremige Béchamelsauce schmilzt du 30 g GOLDSTEIG Butter in einem Topf, rührst 35 g Mehl ein und gießt unter ständigem Rühren 350 ml Milch dazu. Lasse die Sauce aufkochen, bis sie eindickt, und rühre dann 110 g fein geriebenen GOLDSTEIG Almdammer unter, bis die Sauce schön cremig ist. Würze sie mit Salz und Pfeffer.
3. Jetzt vermengst du die Béchamelsauce und die karamellisierten Zwiebeln mit den Spätzle in der Auflaufform. Streue etwas zusätzlichen GOLDSTEIG Almdammer darüber und überbacke die Pfanne bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder im Airfryer für ca. 5–10 Minuten, bis der Käse goldbraun ist – und genieße sie direkt heiß und cremig!

Zutaten





Zutaten für die cremige Spätzlepfanne:

- 400–450 g frische Spätzle
- 1 EL GOLDSTEIG Butter
- 2 helle Zwiebeln
- 2 violette Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 1 TL brauner Zucker
- 1–2 TL Worcestersauce
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Für die Béchamelsauce:

- 30 g GOLDSTEIG Butter
- 35 g Mehl
- 350 ml Milch
- 110 g GOLDSTEIG Almdammer
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- etwas zusätzlicher GOLDSTEIG Almdammer, gerieben