



Käsespätzle

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Zwiebeln, gelb 3 St.

Öl 2 EL

Butter 50 g

Spätzle, frisch 500 g

Emmentaler gerieben 200 g

Muskatnuss, gemahlen

Schwarzwälder Schinken 75 g

Schnittlauch, frisch 20 g

Pfeffer, schwarz

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, Sieb

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Ofen auf 80 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder hobeln.
2. In einem Topf Öl und Butter mit etwas Salz auf mittlerer Stufe schmelzen. Zwiebeln darin auf niedriger Stufe zugedeckt ca. 15 Min. schmälzen. Dabei gelegentlich umrühren und darauf achten, dass die Zwiebeln nicht zu dunkel werden.
3. Spätzle im kochenden Salzwasser ca. 6–8 Min. garen, bis sie schwimmen. Anschließend in ein Sieb abgießen, etwas abtropfen lassen und im selben Topf mit geriebenen Käse und etwas Muskat mischen. Topf zugedeckt im Ofen warm halten, bis der Käse geschmolzen ist.
4. Derweil Schinken mit den Händen klein zupfen, zu den Zwiebeln geben und ca. 1–2 Min. warm rühren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
5. Wenn der Käse geschmolzen ist, Spätzle durchmischen und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Sofort auf Tellern anrichten und mit Zwiebeln, Schinken und Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	623 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	36 g