Käsespätzle mit Röstzwiebeln.

30 Min. Vorbereitung | **30 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

250 g	getrocknete Spätzle (z.B. Landfreund)
	Salz
1,0	Zwiebel(n)
40 g	Butterschmalz (z.B. Bonita)
1,0 TL	Mehl
20 g	Butter
200 g	Bergbauern Bergkäse (z.B. Lindenhof)
4 EL	Sahne
	Pfeffer
0,50	Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. Wasser für die Spätzle zum Kochen bringen und salzen.
2. Währenddessen kannst du schon mal die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Während das Butterschmalz in der Pfanne schmilzt und richtig schön heiß wird, würzt du die Ringe mit 1 Prise Salz und bestäubst sie mit dem Mehl. Dann ab damit in das heiße Fett, es soll jetzt kräftig spritzen und brutzeln! Ringe goldbraun rösten, dabei immer mal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bis zum Verzehr können sie dort auf dich warten.
3. Spätzle ins kochende Wasser geben und laut Packungsangabe 12 Min. garen.
4. Butter in einer Pfanne zerlassen. Und noch schnell den würzigen Käse reiben.
5. Spätzle durch ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und zusammen mit dem Käse und der Sahne in die heiße Butter geben, alles gut verrühren. Jetzt setzt du einen Deckel auf die Pfanne und wartest ca. 3 Min., bevor zu nochmal umrührst und alles mit Pfeffer würzt. Deckel wieder drauf, nach weiteren 3 Min. sollte der Käse komplett zerlaufen sein und Fäden ziehen.
6. Jetzt hast du noch die Zeit, um den Schnittlauch zu waschen, trocken zu tupfen und in feine Röllchen zu schneiden.
7. Käsespätzle auf Tellern verteilen und mit Schnittlauch und Röstzwiebeln getoppt servieren – und zwar sofort!

Tipp: Dazu schmeckt ein leckerer Feldsalat mit Essig-Öl-Dressing.

PENNY.