



Hauptspeise



Käsespätzle

🕒 15 min Zubereitungszeit

🕒 30 min Kochzeit

🔥 828 kcal pro Portion

●●● Mittel

📖 Deutsche Küche

🌱 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

500 g Henglein Eierspätzle

4 Zwiebeln

2 El Mehl

0,50 Bund Petersilie

100 g Bergkäse

100 ml Sahne

1 Tl Gemüsebrühe, instant

2 El Butterschmalz zum Braten

1 Prise Muskatnuss, gemahlen zum Würzen

1 Prise Salz & Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

- 1 Zwiebeln schälen. 1 Zwiebel in feine Würfel schneiden, restliche in Ringe. Zwiebelringe in einer Schüssel mit Mehl vermengen. Petersilie fein hacken. Bergkäse fein reiben.
- 2 In einer Pfanne ordentlich Butterschmalz erhitzen. Zwiebelringe darin knusprig braun braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3 Erneut etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mit Sahne ablöschen. Gemüsebrühe einrühren. Spätzle hinzugeben. Käse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 4 Käsespätzle auf Tellern anrichten. Geröstete Zwiebeln darüber verteilen. Petersilie darüber streuen und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	693kJ /166kcal	3.464kJ /828kcal
Fett	7g	35g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	19g
Kohlenhydrate	19g	91g
davon Zucker	2g	7g
Eiweiß	8g	36g
Salz	1g	5g