



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Deftiger bayerischer Klassiker

500

kcal

28.1 g

Protein

38.9 g

Kohlenhydrate

25.7 g

Fett

30 Min.

Zubereitung

Nährwerte pro Person · Zutaten für 2 Portionen

Enthält (automatisch aus Zutaten abgeleitet): Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose

Zutaten

250 g Spätzle

150 g Käse (gerieben)

1 Stk. Zwiebel

Zubereitung

1. Spätzle nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
2. Zwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Fett goldbraun rösten.
3. Spätzle abgießen, mit dem geriebenen Käse in einem Topf schichten und bei milder Hitze schmelzen lassen.
4. Mit den Röstzwiebeln bestreut servieren.