

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Zutaten:

2,5 Kg Spätzle frisch

500 g Speck, geräuchert/gewürfelt

800g Käse gerieben (würzig z.B. Emmentaler)

2 Bund Frühlauch / Lauchzwiebeln

Röstzwiebeln (getrocknet im Becher)

Öl

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Spätzle in Öl leicht anschwitzen, bis sie kurz vor „Farbe nehmen“ sind.

Mit etwas Wasser oder Brühe ablöschen, damit sie etwas voller und weicher werden.

(Vorsicht: jetzt fangen sie evtl. an am Boden zu kleben!)

Dann den Speck und die in Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack würzen.

Zum Schluss den geriebenen Käse dazugeben und so durchmischen, das eine gleichmäßige Verteilung stattfindet.

Die Röstzwiebeln dazustellen, oder zum Schluss oben auf streuen.

(Kleiner Tipp vom Gourmet: schmeckt hervorragend mit „HEINZ“-Ketchup!)

Guten Appetit!







