MENÜPLAN

smart convenience food

Käsespätzle

20 Minuten | 4 Personen

Sie benötigen dazu:

- 800 g Spätzle fertig gegart z. B. von *Schmid's Teig-Spezialitäten*
- je 120 g geriebener Schweizer Emmentaler und Schweizer Gruyère
- 50 g Romadur oder ein anderer kräftiger Weichkäse mit Rotschmiere
- 3 Zwiebeln
- 3 EL Butter
- Zucker
- 100 ml **MENÜPLAN** Velouté
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Petersilie glatt
- Meersalz aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei milder Hitze mit einer Prise Zucker gleichmäßig bräunen. Die Röstzwiebeln beiseite stellen und warm halten, aber nicht nachbräunen lassen.

Die Spätzle mit der Velouté in einer großen tiefen Pfanne erhitzen. Etwas Muskatnuss darüber reiben und ein Drittel der Röstzwiebeln mit der Petersilie dazugeben. Alle drei Käsesorten darüber streuen und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Dabei die Pfanne nach Bedarf vom Herd nehmen, sodass das Ganze nicht kocht, sondern knapp unter dem Siedepunkt langsam schmilzt. Anschließend mit Meersalz abschmecken.

Die Käsespätzle auf Teller verteilen und zum Servieren mit den übrigen Röstzwiebeln bestreuen.

Empfehlung:

Dazu passt besonders gut ein bunter Blattsalat an einer leichten Senf-Kräutervinaigrette.