

Arbeitszeit	ca. 20 min
Koch-/Backzeit	ca. 20 min
Gesamtzeit	ca. 40 min
Schwierigkeitsgrad	leicht

Portionen: für 4 Personen

Nährwertangaben pro Person:

958 kcal | 33 g Eiweiß | 57 g Fett | 78 g KH |
2 g Zucker | 2 g Ballaststoffe | 1294 mg Natrium

Zutaten

1 kg	frische Spätzle (Kühlregal)
400 ml	Sahne
200 g	Emmentaler, gerieben
½ Bund	Petersilie, gehackt
1	Zwiebel
1 EL	Butter zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Koch ma's

1. Die gewürfelte Zwiebel in etwas Butter glasig anbraten.
 2. Mit der Sahne ablöschen.
 3. Petersilie kleinhacken und dazugeben.
 4. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
 5. Kurz aufkochen lassen, dann die Hälfte vom Käse dazugeben und gut durchrühren.
 6. Die Spätzle unterheben.
 7. Die Mischung in eine gefettete Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.
 8. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.
- Mingrellas Tipp: Für die Zwiebelringe einfach Zwiebeln in Scheiben schneiden, mit etwas Mehl & Salz vermengen, in einer nicht zu heißen Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten und auf die Käsespätzle geben.

An Guadn!

