

Rezept

Käsespätzle mit Pilzen

Ein Rezept von Käsespätzle mit Pilzen, am 28.04.2024

Zutaten

2 dünne
StangenLauch300 gbraune Champignons100 gEmmentaler (am Stück)150 gGreyerzer (am Stück)400 gfrische Spätzle (aus dem Kühlregal)Salz4 ELÖl

50 ml trockener Weißwein (nach Belieben) Pfeffer

Auflaufform (20 × 30 cm)

2 Zwiebeln

Rezeptinfos

1 Bund Schnittlauch

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen und die Form hineinstellen.
- 2. Lauch putzen, waschen, abtrocknen und in Ringe schneiden. Die Pilze putzen, trocken abreiben und halbieren bzw. in Scheiben schneiden. Emmentaler und Greyerzer entrinden und reiben.
- 3. Die Spätzle nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen. Dann in ein Sieb abgießen und unbedingt gut abtropfen lassen.
- 4. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Lauch und Pilze darin 5 Min. anbraten. Eventuell mit dem Wein ablöschen, noch kurz köcheln lassen. Gemüse salzen, pfeffern und mit den Spätzle mischen.
- 5. Die Auflaufform mit Topflappen aus dem Ofen nehmen. Die Temperatur auf 50° herunterschalten. Spätzlemischung und Käse zweimal abwechselnd übereinander in die Auflaufform schichten und diese wieder in den Backofen stellen.
- 6. Die Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelspalten darin bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. knusprig braun braten. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.
- 7. Die Spätzle aus dem Ofen nehmen und auf vier Tellern anrichten. Die Zwiebeln darauf verteilen. Käsespätzle am besten mit grob gemahlenem Pfeffer würzen und den Schnittlauch darüberstreuen.