Rezept

Schinken-Käse-Spätzle

Ein Rezept von Schinken-Käse-Spätzle, am 28.04.2024

Zutaten

- **250 g** getrocknete Spätzle
- **3** Zwiebeln
- **130 g** Emmentaler
- **2 EL** Kapern
- Pfeffer
- Salz
- **5 EL** Öl
- **200 g** gekochter Schinken am Stück
- **100 g** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Die Spätzle nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. In 3 EL Öl bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. anbraten, bis die Zwiebelwürfel glasig und schön gebräunt sind. Den Emmentaler reiben. Schinken würfeln. Kapern grob hacken.

2. Die gekochten Spätzle in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit Zwiebeln, Emmentaler und Schinken vermengen. Sahne und Kapern unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spätzlemischung und restliches Öl in Schälchen anrichten.

3. Das Raclettegerät vorheizen. Die Pfännchen jeweils mit etwas Öl bepinseln. 2 EL der Spätzlemasse hineingeben und 6-8 Min. überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist.