

## Rezept

# Käse-Spätzle-Rösti

Ein Rezept von Käse-Spätzle-Rösti, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> frische Eierspätzle (pfannenfertig; aus dem Kühlregal)	<b>30 g</b> geriebener Emmentaler (aus dem Kühlregal)
<b>1 EL</b> Mehl	<b>1</b> Ei
<b>1 EL</b> Pfeffer	Salz
<b>1 EL</b> weißer Aceto balsamico	<b>2 TL</b> Butterschmalz
<b>1 EL</b> Rapskernöl	<b>¼ TL</b> Senf
<b>6</b> Kirschtomaten	<b>50 g</b> Blattsalat-Mix (z.B. Feldsalat, Pflücksalat, Radicchio; geputzt)
	<b>1 EL</b> Crème fraîche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal, 45 g F, 25 g EW, 41 g KH

## Zubereitung

1. Die Spätzle mit Käse, Ei und Mehl verrühren. Salzen und pfeffern. In einer kleinen beschichteten Pfanne (ca. 18 cm Ø) das Butterschmalz erhitzen. Die Mischung hineingeben, flach drücken und bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. goldbraun backen. Rösti wenden und in weiteren 3 Min. fertig backen.
2. Essig, Senf, Salz und Pfeffer verquirlen, das Öl unterrühren. Salat waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen und vierteln. Blattsalate und Tomaten in der Vinaigrette wenden.
3. Rösti mit dem Salat auf einem Teller anrichten und mit Crème fraîche essen.