

## Rezept

# Käsenudeln mit Zwiebeln

Ein Rezept von Käsenudeln mit Zwiebeln, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Zwiebeln	<b>2 EL</b> Butter
Salz und Pfeffer	<b>400 g</b> Hörnchennudeln oder Fusilli
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>2</b> Tomaten
<b>200 g</b> Emmentaler	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze in etwa 10 Min. weich und leicht braun braten, dabei häufig umrühren.
2. Inzwischen für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente garen. Den Backofen auf 100° vorheizen.
3. Zwiebeln salzen, pfeffern und warm halten. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen und sehr klein würfeln. Emmentaler entrinden und reiben.
4. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Nudeln, Zwiebelringe, frische Zwiebeln und Tomaten lagenweise in eine hohe feuerfeste Form schichten, dabei jede Schicht mit etwas Käse bestreuen und leicht pfeffern. Etwa 5 Min. in den Backofen stellen, bis der Käse schmilzt, dann servieren. Dazu passt Blattsalat.