

Rezept

Käsespätzle mit Grünkohl

Ein Rezept von Käsespätzle mit Grünkohl, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---|
| 1 rote Zwiebel | 1 EL Butter |
| 50 g Speckwürfel | 150 g TK-Grünkohl (grob gehackt) |
| 250 g frische Spätzle (aus dem Kühlregal) | ½ TL Kümmel |
| ½ TL Zucker | 75 g Greyerzer (am Stück) |
| 50 g geriebener Emmentaler | 2 TL Weißweinessig |
| ½ TL edelsüßes Paprikapulver | Salz |
| Pfeffer | 2 EL Röstzwiebeln |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal, 37 g F, 34 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebel und Speckwürfel darin andünsten. Gefrorenen TK-Grünkohl, Spätzle, Kümmel, 50 ml Wasser und Zucker hinzufügen und alles zugedeckt weitere 6 Min. dünsten, dabei ab und zu umrühren.
2. Inzwischen den Greyerzer fein reiben und mit dem Emmentaler vermischen.
3. Die Spätzle-Grünkohl-Mischung mit Essig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Dann nach und nach unter Rühren den Käse dazu-geben und schmelzen lassen. Die Röstzwiebeln darüberstreuen, die Spätzle auf Teller verteilen und sofort servieren.