

Rezept

# Käsespätzle mit Pilzen

Ein Rezept von Käsespätzle mit Pilzen, am 09.06.2026

## Zutaten

**2 dünne** Lauch  
**Stangen**

**150 g** Greyerzer (am Stück)  
Salz

**50 ml** trockener Weißwein (nach Belieben)

**2** Zwiebeln  
Auflaufform (20 × 30 cm)

**300 g** braune Champignons

**100 g** Emmentaler (am Stück)

**400 g** frische Spätzle (aus dem Kühlregal)

**4 EL** Öl

Pfeffer

**1 Bund** Schnittlauch

## Rezeptinfos

**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.