

## Rezept

# Käsespätzle mit Spinat

Ein Rezept von Käsespätzle mit Spinat, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 EL</b> Öl	<b>300 g</b> junger Blattspinat (küchenfertig; ersatzweise aufgetauter TK-Spinat)
<b>50 g</b> Crème fraîche	Salz
Pfeffer	<b>400 g</b> frische Spätzle (aus dem Kühlregal)
<b>250 g</b> geriebener Pizzakäse	<b>1 Bund</b> Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 990 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen und dabei eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) hineinstellen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Spinat und Knoblauch hinzufügen und den Spinat unter Rühren zusammenfallen lassen. Alles mit der Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Spätzle mit kochendem Wasser übergießen und 1-2 Min. darin ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Die Auflaufform mit Topflappen aus dem Ofen nehmen. Die Temperatur auf 50° herunterschalten. Spätzle, Käse und Spinat abwechselnd übereinander in die Form schichten. Spätzle mit Spinat wieder in den Backofen stellen und dort ca. 12 Min. ziehen lassen.
5. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und mit der Schere in Röllchen schneiden. Käsespätzle mit grob gemahlenem Pfeffer würzen und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.