

Rezept

Käsespätzle mit Tomaten

Ein Rezept von Käsespätzle mit Tomaten, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	Salz
2 Eier	1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g kleine Tomaten	1/2 Bund Petersilie
75 g Emmentaler	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Mehl, 1/4 TL Salz, Eier und 5 EL Wasser in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren. 10 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen in einem großen Topf 2-3 l Wasser mit Salz aufkochen. Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse ins kochende Salzwasser drücken. Jeweils kurz aufkochen, Spätzle mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.
3. Backofen auf 150° vorheizen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und nur das Weiße und Hellgrüne schräg in 1 cm schmale Ringe schneiden. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden. Käse grob raspeln.
4. Die Spätzle in einer Auflaufform mit den Frühlingszwiebeln, Tomaten, Käse und Petersilie mischen. Salzen, pfeffern und im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 130°) 12 Min. backen.