

Rezept

Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln

Ein Rezept von Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln, am 09.06.2026

Zutaten

1 große Zwiebel	4 EL Milch
300 g Spätzle (aus dem Kühlregal)	2 EL geriebener Gratinkäse (am besten würziger Bergkäse)
1 EL Butterschmalz	2 EL Mehl
Salz	Pfeffer (nach Belieben)
etwas Butter für die Form	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, mit der Milch mischen. Eine Auflaufform (14 cm Ø) mit Butter fetten. Spätzle und Käse mischen und in die Form füllen (den Rest Käse im Beutel einfrieren).
2. Die Spätzle in den Ofen schieben (Mitte) und 10 Min. backen, bis der Käse schmilzt.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe abtropfen lassen, im Mehl wenden und in der Pfanne verteilen. In 5-7 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten, ab und zu wenden. Salzen und auf die Käsespätzle geben. Nach Belieben bei Tisch nachsalzen und pfeffern.