

Rezept

Käse-Spätzle-Pfanne

Ein Rezept von Käse-Spätzle-Pfanne, am 18.04.2025

Zutaten

2 Bund Frühlingszwiebeln	300 g kleine Tomaten
2 EL Butterschmalz	500 g vorgegarte Spätzle
100 g roher Schinken (fein gewürfelt; Kühlregal)	Salz
Pfeffer	150 g geriebener Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, weiße Teile in feine Ringe, hellgrüne schräg in 2-3 cm breite Stücke schneiden. Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und nach Belieben halbieren oder vierteln.

2. Das Schmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Spätzle zufügen und 5 Min. bei mittlerer Hitze braten, dabei ab und zu wenden. Frühlingszwiebeln, Schinkenwürfel und Tomaten untermischen und 1-2 Min. mitbraten. Alles salzen und pfeffern. Käse darüberstreuen und zugedeckt in 3-4 Min. schmelzen lassen. Spätzle sofort servieren.