

Rezept

# Käsespätzle mit Grünkohl

Ein Rezept von Käsespätzle mit Grünkohl, am 15.01.2025

## Zutaten

<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1 EL</b> Butter
<b>50 g</b> Speckwürfel	<b>150 g</b> TK-Grünkohl (grob gehackt)
<b>250 g</b> frische Spätzle (aus dem Kühlregal)	<b>½ TL</b> Kümmel
<b>½ TL</b> Zucker	<b>75 g</b> Greyerzer (am Stück)
<b>50 g</b> geriebener Emmentaler	<b>2 TL</b> Weißweinessig
<b>½ TL</b> edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Röstzwiebeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 640 kcal, 37 g F, 34 g EW, 41 g KH

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebel und Speckwürfel darin andünsten. Gefrorenen TK-Grünkohl, Spätzle, Kümmel, 50 ml Wasser und Zucker hinzufügen und alles zugedeckt weitere 6 Min. dünsten, dabei ab und zu umrühren.
2. Inzwischen den Greyerzer fein reiben und mit dem Emmentaler vermischen.
3. Die Spätzle-Grünkohl-Mischung mit Essig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Dann nach und nach unter Rühren den Käse dazu-geben und schmelzen lassen. Die Röstzwiebeln darüberstreuen, die Spätzle auf Teller verteilen und sofort servieren.