

Rezept

Käsespätzle mit Grünkohl

Ein Rezept von Käsespätzle mit Grünkohl, am 26.04.2024

Zutaten

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