

## Rezept

# Käsespätzle mit Grünkohl

Ein Rezept von Käsespätzle mit Grünkohl, am 05.12.2025

## 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.