

Rezept

Pfannenspätzle mit Käse

Ein Rezept von Pfannenspätzle mit Käse, am 20.04.2024

Zutaten

2 große Zwiebeln	1 EL Butter
1 EL neutrales Öl	Salz
400 g Spätzle (aus dem Kühlregal)	100 g mittelalter Bergkäse (am Stück)
Pfeffer	1 Tomate

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 635 kcal, 32 g F, 27 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter und des Öls in der ofenfesten Pfanne erhitzen, Zwiebelringe dazugeben, salzen und bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. weich braten. Den Backofen auf 220° vorheizen.
2. Die Herdplatte höher stellen, die restliche Butter und das übrige Öl zu den Zwiebeln geben und die Spätzle unterrühren. Ca. 4 Min. mitbraten, bis Spätzle und Zwiebeln goldbraun sind. Inzwischen den Käse klein würfeln. Auf die Spätzle streuen und alles ca. 5 Min. in den Ofen (Mitte) schieben, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Salzen und pfeffern. Die Tomate waschen, ohne Stielansatz würfeln und vor dem Servieren daraufstreuen.