

Rezept

# Vegetarische Käsespätzle

Ein Rezept von Vegetarische Käsespätzle, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Spätzle	Salz
<b>1</b> große Zwiebel	<b>150 g</b> Emmentaler, frisch gerieben
Pfeffer	<b>1 EL</b> Butter (+ 1 TL für die Form)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

## Zubereitung

1. Die Spätzle in 3 1/2 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

---

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine flache Auflaufform einfetten.

---

3. Die Spätzle abgießen und abtropfen lassen, dabei 2-3 EL Kochwasser auffangen. Jeweils eine Lage Spätzle und Käse in die Form schichten (Step 1), jede Käseschicht mit etwas Pfeffer bestreuen (Step 2). Die letzte Schicht soll aus Käse bestehen. Das Ganze mit 2-3 EL Kochwasser begießen und im Backofen (Mitte, Umluft 180°) warm stellen.

---

4. Die Zwiebelringe in der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun braten (Step 3). Die Käsespätzle aus dem Ofen nehmen und mit den Zwiebelringen bestreut servieren.