

Käsespätzle

Auflauf/Gratin

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunden
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Spätzle ¹	g	500	750
Zwiebeln mittel bis klein	St	4	6
Bergkäse in Scheiben	g	100	150
Allgäuer Emmentaler gerieben	g	200	300
etwas Mehl			
Pfeffer			
Salz			

VORBEREITEN:

1. Spätzle vorbereiten
2. Zwiebeln in Ringe schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. In Butterschmalz goldbraun braten.

¹ Entweder selbst gemachte Spätzle verwenden, oder frische Ware aus dem Kühlregal oder Fertigprodukte nehmen.

ZUBEREITUNG:

1. Die Hälfte der Spätzle in eine gebutterte Auflaufform geben. Salzen und pfeffern.
2. Mit den Käsescheiben belegen.
3. Den Rest der Spätzle darauf verteilen und wieder etwas salzen und pfeffern.
4. Mit dem geriebenen Käse abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Heißluft knusprig braun backen.
6. Vor dem Anrichten die Zwiebeln darüber gleichmäßig verteilen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Grüner Salat



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	180		15 - 20
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			