

Käsespätzle Rezept mit Röstzwiebeln



750 g Spätzle
400 g Zwiebel
200 ml Sahne
100 g Bergkäse
100 g Gruyere
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
½ TL Muskat
2 EL Mehl
1-2 EL frische Petersilie
Öl / Fett zum Frittieren
Butter

1. Öl in einem Topf auf 180°C erhitzen.
 2. Zwiebel in Ringe schneiden und mit Mehl vermischen.
 3. Käse reiben.
 4. Butter in einer Pfanne erhitzen.
-
1. Die in Mehl gewendeten Zwiebelringe portionsweise im Öl frittieren, bis sie braun sind,
 2. Spätzle in der erhitzten Pfanne 3-4 Minuten anbraten.
 3. Mit Sahne ablöschen.
 4. Den geriebenen Käse portionsweise untergeben.
 5. Mit Gewürzen abschmecken und mit frischer Petersilie und den selbstgerechten Röstzwiebeln toppen.