

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.