

Pfannen-Käsespätzle

1 Zwiebel
1 EL Öl
650 ml Wasser
100 ml Sahne
3 EL Röstzwiebeln
1 TL Gemüsebrühe
 $\frac{1}{2}$ TL Muskat, frisch gerieben
1 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
2 TL Petersilie
250 g Spätzle (trocken)
120 g Emmentaler



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebel würfeln und der heißen gusseisernen Pfanne mit etwas Öl andünsten.

Wasser, Sahne, Röstzwiebeln, Gemüsebrühe, Muskat, Salz & Pfeffer sowie Petersilie dazu geben und aufkochen lassen.

Rohe Spätzle aus der Tüte einrühren und bei niedriger Hitze **ca. 20 min.** unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben und zu den Spätzle geben.
Einrühren und kurz schmelzen lassen.

Mit Röstzwiebeln garnieren.