



## Käsespätzle

*Käsespätzle mit Schnittlauch  
und Röstzwiebeln*

*Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten*

### **Zubereitung:**

1. Die Spätzle in einer Pfanne gute 5 Minuten von allen Seiten anbraten.
2. Den Käse hinzugeben und die Milch / Sahne und weitere 3-4 Minuten zum Schmelzen bringen.
3. Mit Salz, Pfeffer und den Röstzwiebeln abschmecken und mit Schnittlauch servieren.



### **Zutaten:**

*Zutaten für 2 Personen*

- 1 Packung Settele Eier Spätzle „geschabt“ 500g
- 100g Bergkäse und Emmentaler geschmicht
- Schnittlauch
- 20g Röstzwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 120 ml Milch oder Sahne

