



KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBEL-TOPPING

von Sabrina Wessels

ZUTATEN für 2-3 Portionen

500 g Spätzle
1 Zwiebel
3 EL Zwiebel Öl*
500 g Rama Cremefine zum Kochen
1/2 TL Macis*, alternativ geriebener Muskat

Royales Genuss Salz*
3-4 TL Oh my Onion* (optional Röstzwiebeln)
Babypinac
geriebener Käse
Röstzwiebeln (als Topping)



ZUBEREITUNG

Spätzle nach Packungsanleitung zubereiten und anschließend abgießen.

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und zusammen mit etwas Zwiebelöl in einer Pfanne anbraten. Anschließend die Spätzle hinzufügen und ebenfalls anbraten. Dabei dürfen die Spätzle gerne eine goldbraune Farbe bekommen.

Nun alles mit Rama Cremefine ablöschen und mit Oh my Onion, Royalem Genuss Salz und Macis würzen und abschmecken.

Den Babypinac waschen, nach Belieben hinzufügen und kurz köcheln lassen, bis er zusammenfällt.

Anschließend den geriebenen Käse unterrühren, bis er vollständig geschmolzen ist.

Die Spätzle auf Tellern anrichten und mit Röstzwiebeln toppen.

*Edelschmaus Originalprodukt