HWERIRNE NGHUOF
ESCHBACH

KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN

wenns mal schnell gehen muss.

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Zubereitung

Die Spätzle mit der Hälfte des Käses mischen und mit der Brühe und der Sahne in einer gebutterten Auflaufform verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im auf 160 °C vorgeheizten Ofen (Umluft) auf der mittleren Schiene etwa 20 -25 Minuten überbacken.
Inzwischen die Röstzwiebeln zubereiten. Dafür die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder hobeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin bei milder Hitze mit 1 Prise Zucker gleichmäßig bräunen. Die Röstzwiebeln beiseitestellen und warmhalten.
Zum Servieren die Zwiebeln auf den Käsespätzle verteilen
Dazu passt: Endiviensalat

Zutaten

Für 4 Personen:
- 800 g Spätzle oder Knöpfle (aus dem Kühlregal)
- 100 g geriebener Emmentaler
- 100 g geriebender Bergkäse
- 80 g Romadur oder ein anderer kräftiger Weichkäse mit Rotschmiere
- 2-3 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- Zucker
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten oder tiefgekühlt)
- Salz
- Pfeffer

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Weinempfehlung

Chardonnay

St. Laurent

Bestes Fass

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft