



Schwäbische Käsespätzle

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g geschabte Spätzle
- 250 g gekochter Schinken oder geräucherter Speck, gewürfelt
- 300 g geriebener Käse (Emmentaler oder ein würziger Bergkäse)
- 250 ml Sahne
- geröstete Zwiebeln
- frische Petersilie
- Butter zum Anschwitzen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Geschabte Spätzle in Salzwasser 8 Min. kochen, abgießen und abschrecken.

Butter erhitzen, Schinkenwürfel anschwitzen. Geschabte Spätzle hinzufügen, mit Sahne ablöschen und den Käse unterheben, sorgfältig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geröstete Zwiebeln und fein gehackte Petersilie über die Käsespätzle geben.

Tipp:

Servieren Sie zu den Schwäbischen Käsespätzle einen bunten Blattsalat

Bild © Christian Eppelt - Echt Eppelt GmbH

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13–19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 . 948 83-0
Fax 07231 . 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com