

Käsespätzle / Kaas-Spotzn

Zutaten:

- etwas Butter/Öl/Margarine
- ca. 400 g Spätzle
- 150 g Käse nach Belieben
(ich hatte Raclette-Käse - es geht aber auch Romandur, Mozzarella, Bergkäse etc.)
- ca. 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- nach Belieben Röstzwiebel

Zubereitung:

Ofen vorheizen - ca. 160 °C

RockCrok auf die Herdplatte stellen und aufheizen. Dann Fett dazugeben und gut runterschalten (bei mir reichte Stufe 4 - wenn der Topf mal heiß ist dann bleibt er es auch)

Dann Spätzle dazu und etwas erwärmen/anbraten lassen. Den gewürfelten Käse dazu und schmelzen lassen. Dabei immer wieder mal umrühren. Wenn der Käse zerlaufen ist die Sahne dazugeben und würzen. Mit der Menge der Sahne muss man etwas experimentieren - es kommt auf den eigenen Geschmack an, wie weich man die Spätzle haben möchte und wieviel die Spätzle noch aufsaugen. Lieber mit weniger anfangen :-)

Dann den RockCrok ohne Glasdeckel in den Ofen geben und ca. 30 Minuten überbacken. Es schadet nicht, wenn man die letzten 10 Minuten noch auf 180 °C aufdreht - dann werden die Käsespätzle auch noch etwas braun oben. Nach Belieben mit Röstzwiebeln bestreuen.

Und schon ist ein sehr leckeres Abendessen fertig.
Am Besten passt grüner Salat dazu.



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

💻 www.sauguad-und-lecker.de