



# schnelle Käsespätzle aus der Pfanne

## Zutaten:

- 1-2 EL Öl
- 500 g Spätzle (selbstgemacht oder aus der Kühltheke)
- 50 ml Sahne oder Sahneersatz
- 1 Kugel Mozzarella
- Romadur nach Belieben
- 100 g geriebenen Käse was grad weg muss - am besten Bergkäse
- Salz
- Pfeffer
- Röstzwiebeln



## Zubereitung:

- Öl in der Edelstahl-Antihaftpfanne heiß werden lassen, Spätzle dazugeben und erwärmen. Dabei die Herdplatte auf 2/3 zurückstellen (bei mir Stufe 6). Sahne zugeben.
- Käse in kleine Würfel schneiden bzw. hobeln und auch in die Pfanne geben. Unter rühren den Käse langsam schmelzen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schon sind die Käsespätzle fertig. Auf Tellern anrichten und mit Röstzwiebeln servieren

## Kontakt Daten:

Beate Sing  
☎0151/11 22 71 21  
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>