

KASESPATZLE



Zubereitung : 15 min - **Ruhen :** - - **Garen :** 20 min - **Material :** -

Zutaten : 4 PERSONEN

- 400 g Zwiebeln - 40 ml Rapsöl - 250 g Bergkäse, gerieben

1. Die Zwiebeln mit der 4 mm Schneidscheibe im Programm KÜCHENMASCHINE in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebeln in der Metallschüssel mit dem Programm EXPERTE, 15 Minuten/Geschwindigkeit 2A/125 °C in Rapsöl anbraten, herausnehmen und warm stellen.

3. Den Spätzleteig zubereiten und ein Drittel der warmen Spätzle in eine gebutterte Auflaufform geben, mit einem Drittel des Käses bestreuen und diesen im Backofen bei 130 °C Ober- und Unterhitze schmelzen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig komplett verarbeitet ist. Der Käse sollte nur schmelzen und nicht hart werden.

4. Die Spätzle mit den Zwiebeln servieren und sofort genießen.

Cook Expert ■