

Käsespätzle aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Spätzle (aus dem Kühlregal)
- 50 g Schinkenwürfel
- 2 Lauchzwiebeln
- 200 g Schmand
- 1 TL gehackte Kräuter (z.B. TK-Gartenkräuter)
- Pfeffer
- 150 g geriebener Käse



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 5 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 13 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 18 Minuten |

Zubereitung:

1. Wasche die Lauchzwiebeln und schneide sie in Ringe. Verrühre sie mit dem Schmand, den gehackten Kräutern, etwas Pfeffer und den Schinkenwürfeln. Mische die Spätzle unter.
2. Gib die Spätzlemischung in eine Silikonform für Heißluftfritteusen oder direkt in den Garkorb. Streue den Käse darüber.
3. Backe die Käsespätzle in der Heißluftfritteuse 13 Minuten bei 180 Grad auf der *Airfry* Stufe.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

