



# KÄSESPÄTZLE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter
- 200 ml Sahne
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Prise Muskat
- 1 kg Spätzle (aus dem Kühlregal)
- 250 g geriebener Emmentaler



## nach Belieben:

- [Röstzwiebeln](#)
- Schnittlauch

## Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebeln, schneide sie in kleine Würfel. Schmelze die Butter in einer großen Pfanne und brate die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze goldgelb an.
2. Rühre die Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat unter.
3. Gib die Spätzle und den Käse dazu und verrühre alles gut. Decke die Pfanne mit einem Deckel ab und lass den Käse schmelzen. Rühre nach Bedarf zwischendurch um. Serviere die Spätzle mit Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch.



Ein Rezept von [Familienkost.de](#)



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