

Käsespätzle „Purzelbaum“



EIN SEHR BELIEBTES
ESSEN BEI DEN KINDERN!

Zutaten: (500 g Spätzle)
100 g Schmelzkäse
200 ml Sahne
150 g geriebenen Käse
1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung: Spätzle kochen oder nach Rezept zubereiten.

Die Spätzle heiß in einen Topf geben und zur Seite stellen.



Zuerst die Sahne in einem Topf kurz aufkochen.

Anschließend geben wir den Schmelzkäse dazu. Die Sauce bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln lassen.



Zum Schluss den geriebenen Käse dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce vorsichtig unter die Spätzle heben. Dazu schmecken sehr gut Salat, Rohkost oder auch Schmorzwiebeln.

Guten Appetit! 😊