



Käsespätzle

Zutaten

- 100 g Zwiebeln
- 20 g Butter
- 500 ml Wasser
- 0,5 Würfel Maggi Klare Suppe mit Suppengrün, Faltschachtel mit 8 Würfeln
- 150 g Spätzle
- 50 g Emmentaler, gerieben
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Die Hälfte der Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Hälfte der Butter heiß werden lassen und Zwiebel darin andünsten.
2. Wasser zugießen, zum Kochen bringen und MAGGI Klare Suppe mit Suppengrün darin auflösen. Spätzle zugeben und in 20 Min. garkochen. Emmentaler darüberstreuen und schmelzen lassen. Schnittlauch waschen, klein schneiden, zugeben.
3. Die andere Hälfte der Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne die andere Hälfte der Butter heiß werden lassen und Zwiebel darin andünsten. Käsespätzle auf Tellern anrichten und mit den Zwiebeln servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	363 kcal
Fett	19 g
Protein	15 g

🕒 42 Minuten

⊕ 2 Portionen