



## Käsespätzle aus dem Ofen

### Zutaten

- 400 g Mehl
- 3 Ei(er)
- 225 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 150 g Zwiebeln
- 15 g Schnittlauch
- 175 g Greyerzer
- 20 g Butter
- 50 ml Schlagsahne
- 4 TL MAGGI Klare Brühe

### Zubereitung

1. Für den Spätzleteig: In einer Schüssel Mehl mit Eiern, 125 ml Wasser, 1 TL Salz zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.
2. In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Spätzleteig portionsweise durch ein Spätzlesieb in das kochende Wasser abschaben und aufwallen lassen. Spätzle mit dem Schaumlöffel herausnehmen.
3. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
4. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Greyerzer reiben.
5. In einem Topf Butter heiß werden lassen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. 100 ml Wasser und Sahne zugießen, zum Kochen bringen und MAGGI Klare Brühe darin auflösen.
6. Die Hälfte der Spätzle in eine Auflaufform geben und mit der Hälfte des Käses bestreuen. Die restlichen Spätzle und den Käse zugeben, mit der Zwiebelbrühe begießen und alles gut mischen. Im Backofen ca. 15 Min. heiß werden lassen. Mit Schnittlauch garniert servieren. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	77 g
Energie	662 kcal
Fett	27 g
Protein	28 g

🕒 44 Minuten

⊕ 4 Portionen