



Käsespätzle

Zutaten (1 Portionen):

1/2 Pck. Spätzle aus dem Kühlregal

1/2 Zwiebel

1 Stück Emmentaler Käse und/oder Bergkäse

etwas Milch

Salz, Pfeffer

Für die schnelle Single-Küche rät der Autor von selbst gemachten Spätzle ab, weil viel Arbeit vorher und nachher. Aber unbedingt Spätzle aus dem Kühlregal und nicht trocken aus der Packung!

Also als erstes die Zwiebel kleinschneiden und in einer Pfanne mit etwas Speiseöl oder Butter anbraten. Dann die Spätzle hinzufügen und immerwieder Käse darüber reiben und die Spätzle wenden. Zum Schluss noch einen Schuss Milch darüber geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kann noch mit etwas klein geschnittenem Schnittlauch verfeinert werden.