

Käsespätzle aus der Gusseisernen Bratpfanne

Zutaten:

1000 g Spätzle (frisch gekocht oder vom Kühlregal)
200 g geriebenen Bergkäse oder Emmentaler
25 g Butterschmalz
1-2 große Zwiebeln in dünne Scheiben gehobelt
etwas Salz und Pfeffer sowie Mehl zum Mehlieren der Zwiebelringe



Zubereitung:

Zwiebeln in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebelringe salzen, pfeffern und sanft mit Mehl bestäuben.

Butterschmalz in der gusseisernen Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe goldbraun anbraten. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.

In die gusseiserne Bratpfanne (30 cm) gibt man nun ein paar Spätzle, bis der Boden bedeckt ist. Nun kommt eine Schicht Käse an die Reihe und man gibt etwas Pfeffer, Muskat und ein wenig Salz auf diese Schicht und ein paar von den Zwiebelringen. Gerne auch ein paar kleine Butterflöckchen darauf verteilen. Jetzt kommen wieder Spätzle, Käse und Zwiebelringe abwechselnd dran bis man nichts mehr übrig hat oder die Pfanne voll ist. Den Abschluss sollte natürlich der Käse bilden, damit man die Käsespätzle überbacken kann.

Jetzt die gusseiserne Bratpfanne bei 180°C Ober-/Unterhitze in den Backofen geben und 25 bis 30 Minuten lang überbacken. Zum Schluss den Grill zuschalten.

Nach der Garzeit die Pfanne aus dem Ofen nehmen und zunächst etwa 5 Minuten lang abkühlen lassen und genießen.

Dazu passt ein schöner frischer Salat.

Verwendete Produkte: Gusseiserne Bratpfanne 30 cm, kleiner Küchenhobel, Mini Packs an!, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN