

# Bio Käsespätzle

  
Zur Artikelliste \*

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM40076

Zutaten für 10 Personen:

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Spätzle	48514	600 g
	Salz	70157	Nach Bedarf
Bio	Butter	705547	50 g
Bio	Zwiebel Wfl. TK	496605	100 g
Bio	Gouda grieben	193801	250 g
Bio	Frischmilch	304143	300 ml
	H-Sahne	336611	200 ml
Bio	Muskat	215497	Nach Bedarf
Bio	Pfeffer schwarz	793780	Nach Bedarf

Zubereitung:

1. Spätzle nach Herstelleranweisung zubereiten.
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln zugeben und anrösten. Spätzle sowie  $\frac{3}{4}$  des Käses unterrühren.
4. Spätzlemischung in Auflaufform verteilen, mit dem restlichen Käse bestreuen im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 15 Minuten (Umluft 200°C) überbacken.
5. Käsespätzle aus dem Ofen nehmen und vor dem servieren etwas abkühlen lassen.

\* Nur national verfügbare Artikel