



Foto: stock.adobe.com - Michael

Kässpätzle a la Asbach

Schnell gemacht und lecker.

Zutaten:

Zwiebel

Spätzle

geriebener Emmentaler

Butter

Zubereitung:

Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne andünsten. Mit noch etwas Butter die Spätzle mit in die Pfanne geben. Ab und zu umrühren.

Wenn die Spätzle heiß sind, den geriebenen Emmentaler darüber streuen und warten bis er schmilzt. Dann das Ganze unterheben.

Fertig ist ein schnelles Single Gericht.