

Käse-Spätzle mit Bergkäse

Für 4 Portionen

500 g Spätzle 1 Gemüsezwiebel 2 Paprika
250 g Bergkäse 5 g Petersilie 1 EL Sonnenblumenöl
Pfeffer

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spätzle in kochendem Wasser nach Packungsanweisung zubereiten.

Zwiebel schälen und würfeln. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln.

Bergkäse reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln und Paprika anbraten. Spätzle zusammen mit Paprika und Zwiebeln in eine Auflaufform geben, mit Pfeffer würzen und mit $\frac{3}{4}$ des Käses vermischen. Restlichen Käse darüber streuen und 10-15 Minuten gratinieren.

Die fertigen Käse-Spätzle mit Petersilie bestreuen und heiß servieren.

NN am 21. April 2026