

Überbackene Spätzle

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

600 kcal • 18g Fett • 27%

Zutaten

250g Spätzle

Salz

2 große Zwiebeln

1 EL Butter

60 g geriebener Gouda (40% F.i.Tr.)

2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Die Spätzle in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung kochen und abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
3. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Zwiebelringe darin andünsten.
4. Die abgetropften Spätzle dazugeben, gut miteinander vermischen.
5. Den Käse darüber streuen und auf kleiner Flamme, bei geschlossenem Deckel etwa 7 Minuten überbacken.
6. Mit Petersilie bestreuen und servieren.