

Käsespätzle mit grünem Salat

Zutaten für 1 Portion:

- 2 Zwiebeln (200 g)
- 150 g Bergkäse
- 250 g Spätzle
- Kopfsalat (aus dem Garten)
- Kräuter (nach Geschmack)
- 2 EL Öl
- 1 EL Essig
- 2 EL Zucker
- 10 EL Wasser
- 4 EL Sahne
- 0,5 TL Salz



Zubereitung:

1. Kopfsalat waschen, danach in mundgerechte Stücke teilen und in eine Schüssel geben.
2. Salatdressing: 2 EL Öl, 1 EL Essig, 2 EL Zucker, 10 EL Wasser, 0,5 TL Salz sowie Kräuter (nach Geschmack) über den Salat gießen.
3. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und in heißem Öl anbraten.
4. Spätzle nach Packungsangaben kochen und abgießen.
5. Bergkäse reiben.
6. 4 EL Sahne in der Pfanne erhitzen.
7. Die gekochten Spätzle zur Sahne geben.
8. Bergkäse reiben und zufügen.
9. Käsespätzle auf einem Teller anrichten und mit den gebratenen Zwiebeln bestreuen.
10. Mit dem Salat servieren

Kosten: ca. 2,30 € pro Portion

Nährwerte: 498 kcal pro Portion

