



# Spinat-Kässpätzle mit Bacon & Röstzwiebeln

aus dem Airfryer

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

## Zubereitung:

1. Den Airfryer bei Bedarf mit Backpapier auslegen.
2. Die Spinat-Spätzle gleichmäßig im Korb verteilen.
3. Den Ofenkäse mittig auf die Spätzle setzen.
4. Baconwürfel darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Gemüsebrühe gleichmäßig darübergeben.
6. Bei 170 °C für ca. 10 Minuten garen. (Die Garzeit kann je nach Gerät leicht variieren.)
7. Nach dem Garen mit den Röstzwiebeln bestreuen und direkt heiß servieren.

### Tipp:

Wenn man es besonders käsig mag, kannst man zusätzlich etwas geriebenen Käse über die Spätzle geben und kurz überbacken lassen.



## Zutaten:

### Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Spinat Spätzle 500g
- 75g Baconwürfel
- 1 Ofenkäse
- 3 EL Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- 1–2 Handvoll Röstzwiebeln

