Kässpätzle

mit Balsamico Zwiebeln & Birnen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Birnen gründlich waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

3. Den Romadur in kleine Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken

   Die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln und Birnen zugeben anschließend kurz andünsten zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

   Die Balsamico-Creme einrühren und alles bei geringer Hitze einige Minuten köcheln lassen, bis Birnen und Zwiebeln leicht karamellisiert sind.

   In einer Pfanne die Spätzle erhitzenn,mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und kurz köcheln lassen

   Spätzlekäse und Romadur unter die Spätzle mischen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist und abschließend Mit Salz und Pfeffer würzen.

8. Die cremigen Käsespätzle auf Tellern anrichten, mit den Birnen-Balsamico-Zwiebeln und der gehackten Petersilie toppen.

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele G`schabte Eier-Spätzle 500g
- 100g Romadur
- 200g geriebener Spätzlekäse
- 80g Butter
- 2 weiße Zwiebeln
- 3 reife Birnen
- 1 EL Balsamico-Creme
- 100 ml Gemüsebrühe
- frisch gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de