

Kräuterspätzle mit Lauchzwiebeln und Brie

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

ZUTATEN

1	Bund	Lauchzwiebeln
25	Gramm	Butter
1	Prise	Jodsalz
1/2	Teel.	Edelsuess-Paprika
2	Pack.	Kraeuter-Spaetzle; a 250g Kuehlregal
2	Essl.	Sonnenblumenkerne
150	Gramm	Brie reifer

Anleitung:

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen. Zwiebeln darin anduensten. Mit Salz und Paprika wuerzen. Spaetzle unterheben. Sonnenblumenkerne darueberstreuen. Kaese in Scheiben schneiden und auf die Spaetzle legen.

Bei 250°C (Umluft: 220°C/Gas: Stufe 5) ca. 5 Minuten überbacken.

Beilagen: Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

Info: Pro Portion: 430kcal tb=El, ts=Tl, ds=Prise, bn=Bund, pk= Packung/Beutel

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.