

Schwäbischer Käsespätzle - Auflauf

Kategorien: Nudeln, Regional, Schwaben

Zutaten für: 4 Portionen

1	Zwiebel,
1	Essl. Sonnenblumenöl
400	Gramm Gekochte Spätzle(Fertigprodukt)
1	Pack. Käse Sahne-Sauce
50	Gramm Bergkäse (gerieben)
50	Gramm Appenzeller (gerieben)
2	Essl. Schnittlauchröllchen

Anleitung:

Zubereitungszeit: 35 Min.

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Zwiebel schälen und klein schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Zwiebel darin goldbraun braten.
4. Spätzle in eine Auflaufform geben.
5. THOMY Les Sauces Käse Sahne-Sauce und die Zwiebeln darauf verteilen. 6. Mit Bergkäse und Appenzeller bestreuen und im Backofen ca. 25 Min. überbacken.
7. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Dazu passt ein gemischter Salat.

Ernährungsinfo Je Portion: B: 1328 kJ (318 kcal)N: E 15g, KH 24g, F 18g