



Überbackene Käsespätzle

Überbackene Käsespätzle
mit Lauch

Zubereitungszeit: bis 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Schalotten und den Lauch fein schneiden. In einer Pfanne einige Minuten anschwitzen und die Spätzle hinzugeben.
2. Nach weiteren 5 Minuten die Spätzle Pfanne mit 130 g von dem Käse und dem Soja Cuisine ablöschen und gut durchrühren. Wenn eine cremige Konsistenz erreicht wurde, das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Pfanneninhalt in eine Auflaufform verteilen und mit dem restlichen Käse bedecken. Bei 200 Grad im Ofen nochmal 10 Minuten überbacken und genießen.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „geschabt“ 500g
- 150g Reibekäse
- 250 ml Soja Cuisine
- 200g Poreee / Lauch
- Salz und Pfeffer
- 2 Schalotten

