

Käsespätzle

Zutaten

10 g	Butter
60 g	Schalotten fein gewürfelt
200 ml	Sahne 20%
100 ml	Milch
1 Priesel	Muskatnuss gemahlen
1 Priesel	Pfeffer weiß gemahlen
4 g	Gemüsebrühpulver
2 g	Salz
600 g	Knöpfele
60 g	Bergkäse
200 g	Gouda gerieben

Zubereitung

Die Knöpfele garen und bei Seite stellen.

Die Butter zerlassen und die Schalotten darin goldbraun anbraten. Sahne und Milch zugeben und aufkochen. Gewürze zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Jetzt die vorgekochten Knöpfele zugeben und alles erneut aufkochen. Den geriebenen Bergkäse, sowie die Hälfte des geriebenen Goudas zugeben. Warten, bis der Käse sich unter Rühren langsam aufgelöst hat.

Die Käsespätzle in eine Auflaufform geben und mit dem restlichen Gouda bestreuen. Im Ofen bei 180°C goldbraun backen und servieren. (ca. 30-45 Minuten)

Als Topping eignen sich Röstzwiebeln, geschmorte Zwiebeln oder Schnittlauch