

Id0727 web dish name 4800

## Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und Wirsing-Gemüse



30-40min



4 Personen

Da werden sich die Kleinen freuen! Es gibt einen großen Teller Käsespätzle mit Röstzwiebeln. Für die nötige Portion Vitamine kochen wir noch Wirsing und richten alles zusammen an. Für die, die möchten gibt es on top noch frische Petersilie. Lasst es euch schmecken!

## Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- Wirsing
- frische Petersilie
- Pizzakäse <sup>7</sup>
- Spätzle <sup>1,3</sup>
- Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 50.5g, Eiweiß 35.0g, Kohlenhydrate 62.5g



1. Käsemischung vorbereiten

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. **Geriebenen Käse** mit der **Crème fraîche** vermengen.



2. Käsespätzle zubereiten

In einer Auflaufform die **Spätzle** mit der Käsemischung vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ganze für ca. 15-20Min. im Ofen goldbraun backen. Inzwischen 250ml Wasser aufkochen und halben Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Für den Moment beiseitestellen.



3. Wirsing schneiden

Die äußeren Blätter des **Wirings** sowie die Schnittkante entfernen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. Wirsing in feine Streifen schneiden.



4. Zwiebel vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Petersilie** ohne harte Stiele fein hacken.



5. Wirsing zubereiten

Große Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Wirsing** und 1/4 der **Zwiebeln** ca. 5Min. braten. Mit Brühe ablöschen, ca. 3-5Min. köcheln bis die Flüssigkeit zu 2/3 verdampft ist und Wirsing noch etwas Biss hat, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Röstzwiebeln herstellen

Mittlere Pfanne mit 2EL Öl auf mittelhoher Stufe erhitzen. Die übrigen **Zwiebeln** mit 1TL Mehl bestäuben und ca. 7-8Min. unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten. Spätzle mit **Petersilie** garnieren, und mit **Wirsing** und **Röstzwiebeln** servieren.