

Käse-Spätzle-Pfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

350 gr fertige Spätzle, 250 gr gek. Schinken, 2 Becher Sahne, 1 Glas Champignons, 250 gr ger. Emmentaler, je Prise Salz, Pfeffer, Paprika, etwas Fondor, 3 Zwiebeln, 3 Esslöffel Fett, 0,5 Brühwürfel.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen in Ringe schneiden u. separat in einer Pfanne kross braten. Schinken würfeln.

Die Zubereitung:

In einer Pfanne Fett erhitzen u. die Spätzle darin anschwanken. Den Schinken u. die Pilze dazugeben kurz mit anbraten. Das Ganze mit der Sahne aufgießen, den Brühwürfel u. die Gewürze dazugeben.

Dann langsam den Käse darin schmelzen lassen u. etwas andicken lassen.

Mit den gerösteten Zwiebelringen servieren.

Macht papp satt ;-)