

# Käsespätzle

## Zutaten



500 Gramm frische Spätzle



4 Zwiebeln



200 Gramm geriebener Käse



1 Teelöffel Salz

# Käsespätzle



1 Messerspitze Pfeffer



100 ml Wasser



1 Esslöffel Margarine

# Käsespätzle

## Zubereitung



Zwiebeln schälen



Zwiebeln halbieren



und in Scheiben schneiden



Pfanne auf den Herd stellen und  
Margarine dazugeben

# Käsespätzle



Herdplatte auf mittlere Stufe einschalten



Zwiebeln in die Pfanne geben



Zwiebeln andünsten bis sie leicht gebräunt sind



Wasser dazugeben

# Käsespätzle



Spätzle hinzufügen und umrühren



Käse dazugeben



Pfeffer dazugeben



Salz darüber streuen und alles umrühren – fertig!

**Guten Appetit!**