Käsespätzle

Einfache Käsespätzle. Mit Spätzle als Convenience-Produkt. Und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Also kein besonderes Rezept.

Aber schmackhaft. Und eben schnell in der Pfanne zubereitet.

Für 2 Personen:

- 800 g Käsespätzle (2 Packungen à 400 g)
- 100 g frisch geriebener Parmigiano Reggiano
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin 6 Minuten goldgelb und kross anbraten.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Nochmals einige Minuten unter Rühren braten.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!