

# Käsespätzle



Mit viel geriebenem Emmentaler

**Zutaten für 2 Personen:**

- 500 g Spätzle (1 Packung)
- 1 Becher Sauerrahm
- 200 g geriebener Emmentaler (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

*Zubereitungszeit: 8 Min.*



Lecker

**Zubereitung:**

Öl in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin 5 Minuten kross anbraten.

Sauerrahm dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Käse dazugeben, alles gut vermischen und noch einige Minuten braten, bis der Käse geschmolzen ist.

Wenn Sie das Gericht ein wenig flüssiger möchten, geben Sie einen Schluck trockenen Weißwein hinzu.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!