

Rezept des Monats



Zutaten:

- 400g Spätzle
- 200g Biikesäis (geräucherter Tilsiter)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Schnittlauch
- Röstzwiebeln

1. Zwiebel in feine Ringe schneiden und in Butter langsam goldbraun rösten. Beiseitestellen.
2. Spätzle in Salzwasser kurz erhitzen (oder nach Packung zubereiten), abgießen.
3. Spätzle in die Pfanne geben, Sahne unterrühren und kurz erhitzen.
4. Biikesäis grob reiben oder würfeln, unterheben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Zwiebeln drüber, mit Schnittlauch oder Röstzwiebeln servieren.