

# Zwiebel-Sahne-Käse-Spätzle mit Champignons

## Für 4 Portionen

300 g Spätzle	150 g Röstzwiebeln	3 Zwiebeln
250 g Käse, gerieben	150 g Champignons	400 ml Sahne
400 ml Gemüsebrühe	Muskat, Pfeffer, schwarz	

Spätzle kaufen, 10 min. in Salzwasser vorkochen oder selbst machen.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Zwiebeln in dünne viertel Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Sahne mit Gemüsebrühe verrühren und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Abgetropfte Spätzle mit Röstzwiebeln, frischen Zwiebeln, Champignons und etwa der Hälfte des Käses gut vermischen und in eine große Auflaufform geben.

Restlichen Käse darüber streuen und im Ofen 30 min. backen.

NN am 21. Dezember 2024