

Käsespätzle

Zutaten:

- 500 g Spätzle
- x g Limburger
- x g geriebenen Gauda
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- x Petersilie
- etwas Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln klein schneiden und anbraten. Spätzle hinzugeben und erwärmen. Limburger würfeln und mit dem Gauda unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abwürzen. Zuletzt die gehackte Petersilie unterrühren.

Wenn man möchte auf dem Teller noch mit Röstzwiebeln bestreuen.