

# Käse-Kräuter-Spätzle

Dieses Rezept ist für die schnelle Küche. Sie können das sicherlich auch ab und zu gut gebrauchen, wenn Sie in Zeitnot sind.



Kross in der Pfanne gebraten

Der Hauptakteur ist hier ein gutes Convenience Produkt. Und zwar Kräuter-Spätzle. Die laut Angaben auf der Verpackung acht einzelne Kräuter enthalten.

Dazu kommen 50g Tilsiter. Sie können natürlich auch jeden anderen Hartkäse verwenden. Er kommt frisch gerieben zu den Spätzle in die Pfanne.

Einfach die Spätzle in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl laut Packungsangabe 8 Minuten unter Rühren kross und knusprig anbraten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. In den letzten 2 Minuten den frisch geriebenen Käse hinzugeben. Alles gut vermischen.



Mit viel Käse

Mit etwas frisch geschnittener Petersilie garnieren und servieren. Guten Appetit!

*Für 2 Personen*

- 800 g Kräuter-Spätzle (zwei Packungen à 400 g)
- 500 g Tilsiter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Minuten | Garzeit 8 Minuten*

Zubereitung wie schon in der Einleitung oben beschrieben.