

Käsespätzle Raclette Pfännchen

Zutaten für 12 Stück:

- 500 g Spätzle (aus dem Kühlregal)
- 200 g Creme Fraiche
- 3 Lauchzwiebeln
- 150 g Schinkenwürfel
- 200 g Käse
- 8 EL Röstzwiebeln



Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten

Spätzle al dente vorkochen und abkühlen lassen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Röstzwiebeln in Schälchen füllen. Schinkenwürfel oder Bacon in kleine Stücke schneiden, falls sie nicht bereits vorbereitet sind. Alle Zutaten in separaten Schalen auf dem Esstisch bereitstellen, damit sich jeder nach Belieben bedienen kann.

2. Am Raclette-Tisch

Raclette-Pfännchen mit Spätzle, Schinkenwürfeln oder Bacon, Lauchzwiebeln und geriebenem Käse füllen. Ein Klecks Crème Fraîche obendrauf sorgt für eine cremige Konsistenz.

3. Käsespätzle Pfännchen backen und garnieren

Spätzle-Pfännchen ins Raclette-Gerät schieben und so lange überbacken, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist. Zum Schluss mit Röstzwiebeln und frischen Lauchzwiebelringen bestreuen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

