



 20 Minuten

 Einfach

SCHNELLE KÄSESPÄTZLE MIT SPECK UND BIRNE

Käsespätzle einfach und schnell? Klassische Eierspätzle lassen sich ruckzuck mit knusprigem Frühstücksspeck, leicht-süßlicher Birne und unserer großen Auflaufliebe zubereiten.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin goldbraun anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden.

SCHRITT 2

Die Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke teilen. Die Speckstreifen ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und in dünne Ringe schneiden.

SCHRITT 3

Den Speck in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur 1-2 Min. braten, bis das Fett austritt. Birne und Zwiebel hinzufügen und alles zusammen weitere 3-5 Min. knusprig braten.

SCHRITT 4

Die Hitze reduzieren, Spätzle, Sahne und Käse hinzufügen und alles bei schwacher Hitze rühren bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch bestreut servieren. Fertig sind die köstlichen Käsespätzle mit Speck.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2916/699

Fett (g): 46



 Zutaten

3 Portionen

2 EL Butter

400 g frische Eierspätzle, im Kühlregal

0.5 Bund Schnittlauch

1 Birne

100 g Frühstücksspeck

1 kleine Schalotte

250 g MILRAM frische Schlagsahne

100 g MILRAM Auflaufliebe

Salz, Pfeffer

Kohlenhydrate (g): 45

Eiweiß (g): 24