Käsespätzle

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.0 kg Eierspätzli	
1.8 kg Käsemischung	Spätzlekäsemischung gerieben
360 g Röstzwiebeln	
36 g Mehl	
240 g Butter	
7.2 dl Halbrahm	
180 g Schnittlauch	

Die Spätzle nach der Anleitung zubereiten.
Die Spätzle durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Butter dazugeben. Dann mit dem Käse und der Sahne gut vermischen. Am besten in Portionen servieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse zugedeckt schmelzen lassen.
Die Käsespätzle auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Röstzwiebeln servieren.
Aber Vorsicht! Sofort servieren!