

# Kässpätzle bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

2 mittelgroße Zwiebel, 6 Scheiben Schinkenspeck, 2 kleines Glas Wasser, 2 Packungen Spätzle aus dem Kühlfach (oder einfach gekochte Spätzle), 2 Ei, 2 handvoll Streukäse (zb. Emmentaler), Öl, Salz, Pfeffer.

## Die Vorbereitungen:

Falls man keine Spätzle aus dem Kühlfach hat, Spätzle kochen. Zwiebeln und Schinkenspeck klein schneiden.

## Die Zubereitung:

Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln dazugeben. Wasser zugeben und jedesmal nachschütten, wenn es verdampft ist, bis die Zwiebeln schön glasig sind. Dann den Schinkenspeck dazugeben und anbraten.

Jetzt noch die Spätzle in die Pfanne geben, das Ei dazumischen und eine handvoll Käse drüber streuen.

Das Ganze leicht anbraten und dann nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Guten Appetit!