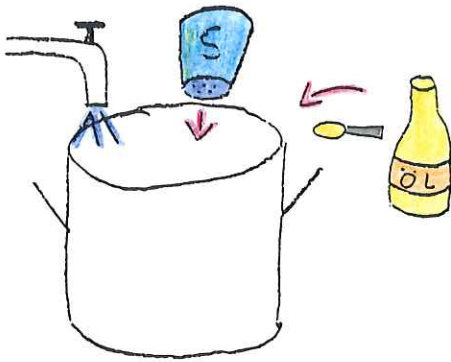
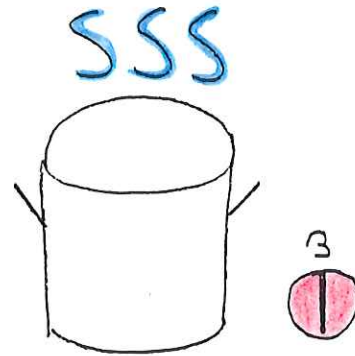


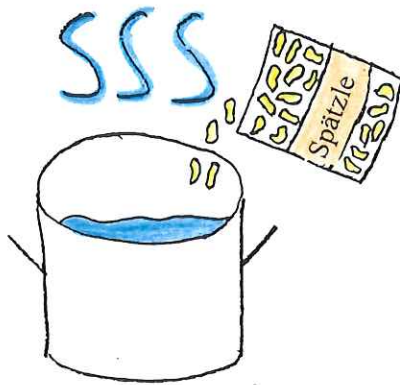
# Spätzle



Wasser in einen hohen Topf geben, Salz und nach Belieben etwas Öl zugeben



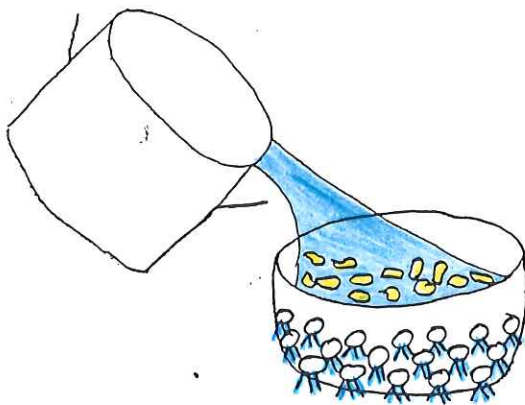
Wasser zum Kochen bringen



 = 250 g

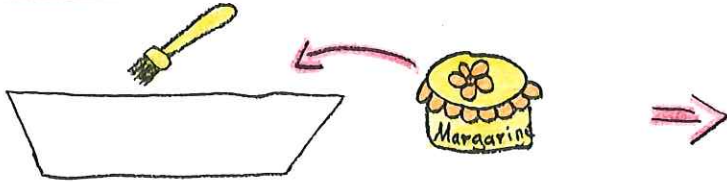
 = 500 g

Spätzle zufügen, umrühren und ca. 8 - 10 Minuten bissfest kochen

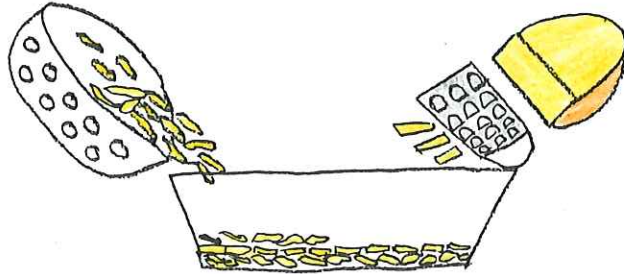


abschütten und sofort servieren

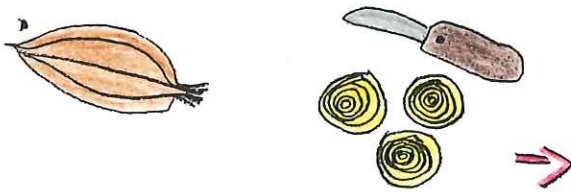
# Käsespätzle



Auflaufform einfetten



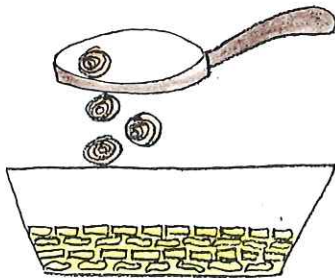
gekochte, noch heiße Spätzle mit geriebenem Käse abwechselnd einschichten



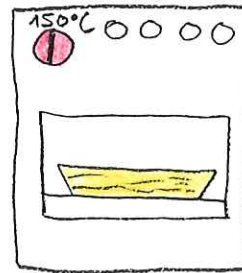
Zwiebelringe schneiden



Zwiebelringe in Margarine rösten



Zwiebelringe über die Spätzle geben



und 10 Min. bei ca. 150°C  
in den Backofen stellen

