

Käsespatzle

Een 'guilty pleasure', geen concessies. Zet mij onmiddellijk in een klein restaurantje, halverwege een berg, met mijn skischoenen nog aan.

Ingrediënten 4 pers.

400 g verse, gegaarde spätzle*
4 flinke uien
2 flinke knoflooktenen, gesnipperd
75 g oud belegen kaas*
75 g Bergkäse**
25 g roomboter
Versgemalen zwarte peper
Zout
Zonnebloemolie
25 g roomboter

Bereidingswijze

- Pel de uien, snijdt ze door de helft en dan in fijne repen.
- Smoor de uien zachtjes in wat olie met een beetje zout en witte peper, totdat ze zacht zijn en bruin beginnen te kleuren.
- Rasp de kaas.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Vet de ovenschaal in met een beetje olie.
- Doe de spätzle, uien, knoflook en 75g van de kaas in de ovenschaal en meng goed door elkaar.
- Verdeel de rest van de kaas over het mengsel.
- Verdeel de boter in kleine blokjes over de kaas.
- Zet de ovenschaal gedurende 20-30 minuten in de oven (alles is al gaar, dus hoeft alleen warm te worden en de kaas moet smelten).
- Afmaken met wat versgemalen, zwarte peper.

Eet smakelijk, met een verse groene salade, tomatensla, of zo.

Hulpmiddelen

Koekenpan
Ovenschaal
Oven

Tips

* Als je geen verse spätzle kunt krijgen, of wilt maken, gebruik dan gedroogde eiernudeln. Macaroni kan ook maar vind ik de minste optie. Gekookt volgens de voorschriften op de verpakking daarna goed koud afgespoeld.

** Je kan elke smeltkaas gebruiken die je lekker vindt, of een combinatie, als het maar lekker draderig wordt, zodra het smelt