



# Käsespätzle

mit Schinken-Champignon-Topping



Video  
momlife.cooking



# Käsespätzle

## mit Schinken-Champignon-Topping

Zubereitungszeit 20 Minuten

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Spätzle :

- 800 g frische Spätzle von Schmäzle
- 200 ml Schlagsahne
- 200 ml Milch
- 400 g geriebener Käse (Emmentaler und Bergkäse)
- 20 g Butter
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

#### Für das Topping:

- 20 g Butter
- 250 g frische Champignons
- 200 g Landschinken von Schmäzle
- 2 Frühlingszwiebeln

### Zubereitung:

1. Die **Zwiebel** würfeln.
2. Die **Butter** zerlassen, die Zwiebel zugeben und leicht anbraten.
3. **Milch** und **Sahne** zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und aufkochen lassen.
4. Den geriebenen **Käse** und die **Spätzle** zugeben.
5. Bei mittlerer Hitze unter rühren, erwärmen und 2–3 Minuten köcheln lassen bis eine cremige Konsistenz entsteht.
6. Für das Topping **Champignons** putzen und in Scheiben schneiden. Den **Schinken** würfeln.
7. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Schinken und Champignons zugeben und 2–3 Minuten anbraten.
8. Das Topping über den Käsespätzle verteilen.

Unser Tipp: Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und ebenfalls über den Spätzle verteilen.

**Guten Appetit!**