

Ingrediënten voor 4 personen

350 gram spätzle of macaroni 2
grote uien 2 eetlepels
zonnebloemolie 100 gram
geraspte Emmentaler 100 gram
geraspte Gruyère peper, zout

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Oostenrijks
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja

Spätzle met kaas en uien (soort oostenrijkse pasta)

Dit heerlijke gerecht hebben we leren eten in Vorarlberg in Oostenrijk tijdens onze skivakanties. Toen zelf thuis aan het kokkerellen geslagen en goed gelukt. Spätzle kun je ook vervangen door een dunne pastasoort.

Hulpmiddelen

Ovenschaal

Vorbereiding

Kook de spätzle volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Laat ze goed uitlekken in een zeef. Pel de uien. Snij de uien in dunne halve ringen. Verhit de olie en bak hierin de uienringen op een lage warmtebron zacht en lichtbruin. Verwarm de oven voor op 200 graden C.

Bereidingswijze

Doe de spätzle in een vuurvaste schaal. Roer de gebakken uien en de helft van beide kaassoorten door de spätzle. Strooi de rest van de kaas bovenop. Zet de schaal ± 20 minuten in het midden van de voorverwarmde oven tot de pasta een mooi goudbruin kleurtje heeft gekregen.

Serveertips

In Vorarlberg eten ze hier aardappelsalade bij. Lijkt vreemd, maar smaakt heel goed. Probeer hierbij eens mijn Aardappelsalade a la Petra. Maar ook heel lekker met een gemengde groene salade.

