

**Rezept
der Woche**

BÜHLERHOF

So schmeckt
BAYERN



Käsespätzle

*mit Bio Bergkäse, gedünsteten Zwiebeln und
Kopfsalat mit Schafsjoghurtdressing*

BÜHLERHOF

So schmeckt
BAYERN



Käsespätzle mit Bio Bergkäse, gedünsteten Zwiebeln und Kopfsalat mit Schafsjoghurtdressing

Zutaten

800 g Spätzle	1 Bio-Schafsjoghurt
200 g Bio-Bergkäse	Salz
150 g Zwiebel	Pfeffer
100 g Butter	Zitronensaft
1 Kopfsalat	Ketchup
	Petersilie

Zubereitung

Die Zwiebel schälen, halbieren, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Die Rinde des Bio-Bergkäse entfernen und reiben oder klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel anschwitzen. Anschließend die Spätzle hinzugeben und mit den Zwiebeln durchschwenken. Den geriebenen Käse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kopfsalat putzen und waschen. Die Petersilie fein hacken. Schafsjoghurt mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Ketchup zu einem Dressing vermischen und die gehackte Petersilie unterrühren. Den Kopfsalat mit dem Salatdressing vermischen und auf einem Teller anrichten.

Tipp: Etwas gedünstete Zwiebel beiseitelegen und beim Anrichten auf die Käsespätzle legen, dazu ein Sträußchen Petersilie.

Guten Appetit!



*Mit Schafsjoghurt
von Peter Mangold...*



*...und Bio-Bergkäse
von Albert Herz*