

# Kaesespaetzle



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Die Hälfte der Spätzle im Ofenmeister verteilen. Baconwürfel darübergerben. Die Zwiebel in Scheiben hobeln oder mit dem Taudenschön in Spiralen schneiden und darüber geben.
2. Die Hälfte des Käses darüber reiben.
3. Die restlichen Spätzle darüber geben. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahnesauce darüber gießen. Den restlichen Käse reiben und oben drauf geben. Mit den Röstzwiebeln abschließen.
4. Ohne Deckel auf dem Rost unterste Schiene 25 - 30 Minuten garen.

## *Zutaten:*

400 g Spätzle aus dem Kühlregal oder selbstgemacht

150 g Baconwürfel (optional, kann auch weggelassen werden)

200 g Bergkäse oder Emmentaler

1 Zwiebel

200 g Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

2-3 EL Röstzwiebeln

## *Benötigtes*

### *Material*

Ofenmeister oder Ofenhexe

## *Zubereitungszeit*

15 Minuten Vorbereitung

30 Minuten Kochzeit