

Spätzle met kaas en uien

Ingrediënten voor 4 personen:

350 gram spätzle
(Oostenrijkse pasta) of andere
pasta
2 grote uien
2 eetlepels olie
100 gram geraspte
Emmentaler
100 gram geraspte Gruyère
peper, zout



Kook de spätzle of andere pastasoort 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.
Doe de pasta 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 oven.
Lekker met een groene salade.

Wijnadvies: Markowitsch Chardonnay

