

Anleitung für frische und einfache Zubereitung

„Käsespätzle „Französische Art“ mit Röstzwiebeln“

1. Schritt: Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Danach Wassertopf auf kleine Stufe stellen, so dass das Wasser nicht mehr kocht. Folgende Speisen im verschlossenen Vakuumbbeutel (**Käsespätzle**) in den Topf geben und mindestens 15 Minuten im Wasser ziehen lassen.
2. Schritt: Nach den 15 Minuten Beutel aus dem Wasser nehmen, aufschneiden und auf dem Teller wie gewünscht anrichten.
3. Schritt: Zum Verfeinern die beigefügten Röstzwiebeln im Glas (kalt) über die Käsespätzle geben. Oder nach Wunsch die Röstzwiebeln noch mal kurz in einer Pfanne für 1 Minute heiß braten und dann über die Käsespätzle geben.

Habt Spaß dabei und genießt.

Wichtig! Nach Erhalt bitte kühl bei 6-10° Grad lagern. Ab Versandtag innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen.

Wir wünschen guten Appetit