Käsespätzle aus der Heißluftfritteuse

5 Min		18 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Spätzle (aus dem Kühlregal)
- 50 g Schinkenwürfel
- 2 Lauchzwiebeln
- 200 g Schmand
- 1 TL gehackte Kräuter (z.B. TK-Gartenkräuter)
- Pfeffer
- 150 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Wasche die Lauchzwiebeln und schneide sie in Ringe. Verrühre sie mit dem Schmand, den gehackten Kräutern, etwas Pfeffer und den Schinkenwürfeln. Mische die Spätzle unter.
2. Gib die Spätzlemischung in eine Silikonform für Heißluftfritteusen oder direkt in den Garkorb. Streue den Käse darüber.
3. Backe die Käsespätzle in der Heißluftfritteuse 13 Minuten bei 180 Grad auf der Airfry Stufe.

Nährwerte pro Portion: 488,2 kcal | KH 36,1 g | E 20,5 g | F 28,2 g