



# ALPENGLÜCK & ZWIEBELSCHMELZ

Käsespätzle „Tausendsassa“

**Einleitung:** Stell dir vor, wie die goldgelben Spätzle in einer cremigen Decke aus würzigem Bergkäse und zartem Emmentaler versinken. Unsere No 9 Tausendsassa setzt mit ihrer feinen Note von Sumach, Koriander und Petersilie genau den richtigen Akzent, um die Herzhaftigkeit des Käses zu heben, ohne sie zu dominieren. Zusammen mit den langsam karamellisierten Zwiebeln entsteht ein Wohlfühlgericht, das einfach glücklich macht.

## ZUTATEN

### Basis & Käse

- 500 g frische Spätzle
- 150 g würziger Bergkäse (gerieben)
- 100 g Emmentaler (gerieben)
- 3 große Gemüsezwiebeln
- 50 g Butter (für die Zwiebeln)

### Aroma & Finish

- 100 ml Sahne (oder Kochwasser)
- 2 TL „No 9 Tausendsassa“ (FeinSte Rubs)
- 1 Bund frischer Schnittlauch
- Eine Prise Salz

## ZUBEREITUNG

### 1. Das Zwiebel-Gold:

Schneide die Zwiebeln in feine Ringe. Erhitze die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Lass die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren ca. 15–20 Minuten ganz langsam goldbraun und süß schmelzen.

### 2. Die Vorbereitung:

Nimm die Hälfte der Zwiebeln aus der Pfanne und stelle sie für später beiseite.

### 3. Spätzle & Creme:

Gib die Spätzle (frisch gekocht oder aus dem Kühlregal) zusammen mit der Sahne oder dem Kochwasser zu den restlichen Zwiebeln in die Pfanne.

### 4. Das Finale:

Schalte die Hitze auf die kleinste Stufe. Streue nun exakt 2 TL „No 9 Tausendsassa“ über die Spätzle und rühre die Käsemischung unter. Hebe alles behutsam unter, bis der Käse gleichmäßig geschmolzen ist und die charakteristischen Fäden zieht.

### 5. Anrichten:

Die Käsespätzle auf Tellern anrichten, die beiseitegelegten Schmelzzwiebeln darübergeben und mit reichlich Schnittlauch garnieren.

**FAZIT / SERVIERVORSCHLAG:** Ein Klassiker, der durch die Kräuter-Frische der No 9 eine ganz besondere Tiefe bekommt. Am besten direkt aus der Pfanne genießen!