



# Käsespätzle-Muffins

Mini Käsespätzle in aus der Muffinform

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° Grad Ober -/Unterhitze vorheizen und die Muffinform Mulden gut mit Butter einfetten.
2. Anschließend in einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen und die Spätzle für ca. 2. Min leicht anrösten.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln und in der Pfanne für 3-4 Minuten goldbraun braten.
4. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und den Bergkäse mit der Küchenreibe fein reiben.  
Anschließend die Spätzle, die angebratenen Zwiebel, Schnittlauchröllchen, Ei, Crème fraîche, Bergkäse, Senf und Mehl zu einer homogenen Masse verrühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Spätzlemasse verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene in ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Die Muffins sind warm sowie kalt ein Genuss.



## Zutaten:

### Zutaten für 12 Mini-Muffins

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „Knöpfle“ 500g
- 1 TL Butter + etwas mehr für die Muffins Förmchen
- 1 Zwiebel
- 1/2 kleines Bund Schnittlauch
- 50g Bergkäse
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Ei
- etwas Senf
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- 1,5 EL Mehl

