Grüne Bohnen-Walnuss-Spätzle

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	498 kcal/ 2089 kJ		
Eiweiß:	17,3 g	Fett:	32,4 g
Kohlenhydrate:	34 g		

Zutaten für 4 Portionen :

80 g	kalifornische Walnüsse
500 g	grüne Bohnen (Schneidebohnen oder Brechbohnen)
	Salz
400 g	Spätzle
4	rote Zwiebeln
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
100 g	Raclettekäse (in Scheiben)
	grob gehackte Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Walnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 180 Grad) ca. 10 Minuten rösten, dabei einmal wenden.

2. Bohnen abspülen, putzen und nach Belieben in Stücke schneiden. Bohnen in Salzwasser ca. 8-10 Minuten kochen. Spätzle in reichlich gesalzenem Wasser nach Anweisung kochen.

3. Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln im sehr heißen Öl unter Wenden kurz anbraten.

4. Bohnen und Spätzle abgießen. Käsescheiben in Stücke schneiden. Spätzle, Bohnen, Walnüsse und Zwiebeln mischen, in eine gefettete Auflaufform geben und dabei den Käse zur Spätzlemischung geben. Im Backofen den Käse bei 200 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 180 Grad) ca. 5 Minuten schmelzen lassen. Anschließend den Auflauf mit etwas gehackter Petersilie bestreut servieren.