

Spätzli Auflauf

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1kg Spätzli
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Gemüse (z.B. Broccoli, Karotten, Lauch, Zucchini etc.)
- 250g Champignons
- 4 Eier
- 5dl Kochrahm (z.B. Rama)
- 150g Reibkäse (z.B. Emmentaler)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatpulver
- optional: Fleischwürfel (z.B. Speck oder Schinken, Chorizo, geräuchertes Rippli etc.)

Vorbereitung:

- Zwiebel, Knoblauch und Gemüse klein schneiden

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl andünsten
- Ebenso die Champignons und die Fleischwürfel begeben
- Gemüse ca. 10 Minuten mitdünsten
- Den Guss herstellen aus:
 - Eier
 - Kochrahm
 - Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- Die Spätzli und alles gedünstete in eine Auflaufform geben.
- Den Guss darüber leeren.
- Alles gut vermischen.
- Reichlich Reibkäse darüber streuen.
- Im 220°C mit Ober- und Unterhitze 20...25 Minuten backen. Danach noch 5 Minuten von oben mit Umluft grillen.

Tipp:

- Vor allem auch ohne Fleisch ein cooles und nahrhaftes Vegi Menu.

