

Spätzli-Auflauf mit Gemüse von Oliver Strüby

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Eierspätzli	Eierspätzli getrocknet 100g pro Person im Wasser vorkochen
20 g Butter	zum Anbraten
1.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden und im Butter anbraten
10 g Bouillion	ins Kochwasser
800 g Gemüse nach Wahl	TK Gemüsemischung in der Bouillion weichkochen
5.0 dl Rahm	mit dem Gemüse vermischen und zusammen mit den Spätzli in einen GN Behälter geben
200 g Reibkäse	über den Gratin streuen und kurz bei 180 Grad in den Ofen