Spätzli-Gemüse-Gratin von DIEküche

Mengen für 10 Personen

mit selbstgemachten Spinat-Spätzli

Quelle: https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZH130915_0029A-40-de

625 g Knöpflimehl	
1.0 g Muskatnuss	
2.5 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken
500 g Magerquark	
4 cl Wasser	
2.5 EL Öl	
7.5 Stück Eier	
250 g Rahmspinat (gefrohren)	in einem Messbecher pürieren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen. Teig portionenweise durchs Knöpflisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in die vorbereitete Form geben.
2.5 EL Öl	in einer Pfanne warm werden lassen
200 g Zwiebel	
2.5 Stück Knoblauchzehen	andämpfen
1.2 kg Rüebli	
250 g Pilze	mitdämpfen
2.5 dl Bouillon (flüssig)	hinzugeben, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, würzen
10 g Thymian	beigeben
375 g Reibkäse	
5.0 dl Halbrahm	Die Hälfte des Käses daruntermischen. Rahm dazugiessen, restlichen Käse darüberstreuen. ca. 15 Min. in der oberen Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.