Spätzli überbacken von Tobi Eggi

Mengen für 10 Personen
Zubereiten: ca. 15 Minuten
Backen: ca. 15 Minuten

1.Lauch und Rüebli in der Butter andämpfen. Mit wenig Wasser ablöschen, zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten dämpfen. Pfanne beiseite stellen.

2.Restliche Zutaten bis und mit Pfeffer zum Gemüse geben, mischen und in die ausgebutterte Form geben. Käse darüberstreuen.

3.Im oberen Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten überbacken.

Gewürze: Salz, Petersilie, Pfeffer

300 g Lauch	in Ringe schneiden
300 g Salsiz	
1.75 kg Pastateig	Spätzli
5.0 dl Halbrahm	
150 g Reibkäse	
400 g Pastinaken	