

# Lagerkochbuch.ch



## Spätzligratin mit Gemüse und Käse

von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

Ein Schweizer Gericht, das Gemüsefans glücklich macht: Spätzli, Rosenkohl, Kürbis, Zwiebel und Raclettekäse überbacken im Ofen zu einem aromatischen Gratin.

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/spaetzligratin-mit-gemuese-und-kaese>

1.25 kg Knöpfli     Knöpfli oder Spätzli

1.5 dl Halbrahm

40 g Butter

200 g Bergkäse     mit Reibe verkleinern

200 g Gruyére     mit Reibe verkleinern

400 g Rüebli     rüsten und klein schneiden

400 g Blumenkohl     rüsten und klein schneien

400 g Gemüse nach Wahl     rüsten und klein schneien

1.5 Stück Zucchini     rüsten und klein schneien

Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Rosenkohlröschen halbieren. Kürbis in kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Käse in Würfelchen schneiden. Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erhitzen, Spätzli, Zwiebel, Kürbis und Rosenkohl darin ca. 5 Minuten anbraten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben. Rahm darübergiessen. Käsewürfelchen darauf verteilen. Spätzligratin im Ofen ca. 25 Minuten überbacken. Nach Belieben mit gehackter Petersilie und Pfeffer bestreuen.