



Spätzligratin mit Gemüse und Käse von Oliver Roos

Mengen für 60 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>

7.5 kg Knöpfli	Knöpfli oder Spätzli
2.1 Liter Halbrahm	
240 g Butter	
1.2 kg Bergkäse	mit Reibe verkleinern
1.2 kg Greyerzer	mit Reibe verkleinern
2.4 kg Rüeblli	rüsten und klein schneiden
2.4 kg Blumenkohl	rüsten und klein schneiden
2.4 kg Gemüse nach Wahl	rüsten und klein schneiden
9.0 Stück Zucchetti	rüsten und klein schneiden

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 darübergossen. Käsewürfelchen darauf verteilen. Spätzligratin im Ofen ca. 25 Minuten überbacken. Nach Belieben mit gehackter Petersilie und Pfeffer bestreuen.