



Spätzligratin mit Gemüse und Käse von Joel Rentsch

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
3.5 dl Halbrahm	
40 g Butter	
200 g Bergkäse	mit Reibe verkleinern
200 g Greyerzer	mit Reibe verkleinern
400 g Rüebli	rüsten und klein schneiden
3.0 g Frühlingszwiebeln	rüsten und schneiden
400 g Broccoli	rüsten und klein schneien
200 g Pepperoni (g)	rüsten und klein schneien
1.5 Stück Zucchini	rüsten und klein schneien

Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Gemüse in kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Käse in Würfelchen schneiden. Spätzli, Zwiebel und Gemüse mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben. Rahm darübergießen. Käsewürfelchen darauf verteilen. Spätzligratin im Ofen ca. 40 Minuten überbacken. Nach Belieben mit gehackter Petersilie und Pfeffer bestreuen.