



Spätzligratin mit Gemüse und Käse von Joel Rentsch

Mengen für 23 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>

2.875 kg Knöpfli	Knöpfli oder Spätzli
8.05 dl Halbrahm	
92 g Butter	
460 g Bergkäse	mit Reibe verkleinern
460 g Greyerzer	mit Reibe verkleinern
920 g Rüebli	rüsten und klein schneiden
6.9 g Frühlingszwiebeln	rüsten und schneiden
920 g Broccoli	rüsten und klein schneien
460 g Pepperoni (g)	rüsten und klein schneien
3.45 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.