

Spätzli-Gratin

von Silvano Cortesi

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Petersilie

1.0 kg Knöpfli	in eingefettete Gratinform geben
5.0 Stück Tomaten	würfeln, darunter mischen
250 g Tilsiter	darunter mischen
250 g Speckwürfeli	
2.0 g Zwiebel	feinhacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
1.0 Bund Peterli	
1.0 g Herbes de Provence	2 Teelöffel
6.0 Stück Toastbrot	in Würfel schneiden, in Bratpfanne alles dämpfen dann auf den Gratin geben
1.0 g Pfeffer	und weitere Gewürze dazugeben
100 g Sprinz	Oben drüber geben 50 Minuten auf 200° in der Mitte backen