

Spätzle-Auflauf

1 kg fertige Spätzle
1 Gemüsezwiebel
10 g Butter
200 g Sahne
400 g Milch
20 g Speisestärke
2 Prisen Muskat
1 Prise Pfeffer
2 TL Gemüsebrühe
125 g Speckwürfel (optional)
4-5 EL Röstzwiebeln
250-300 g Bergkäse



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Gemüsezwiebel schälen und würfeln.
(im TM geviertelt zerkleinern: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben)

In Butter andünsten.
(im TM: **3 min./Varoma/Stufe 1**)

Sahne, Milch, Speisestärke, Muskat, Pfeffer, Gemüsebrühe zugeben und unter Rühren aufkochen lassen.
(im TM: **6 min./90 Grad/Stufe 3**)

Käse mit der groben Microplane reiben.

Halbe Menge Spätzle in die Stoneware rund geben Halbe Menge Käse darauf verteilen. Nach Geschmack mit der Hälfte Speckwürfel bedecken (Vegetarier lassen den Speck einfach weg) und halbe Menge der Soße darauf verteilen. Mit Röstzwiebeln bestreuen. Nun den Rest Spätzle darauf verteilen, restliche Speckwürfel und Soße drüber schichten.

Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 25-30 min.** überbacken, mit Röstzwiebeln garniert servieren.