



Spätzli-Gemüse-Gratin

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 1 l Inhalt
Butter für die Form
½ Zwiebel, an der Röstiraffel gerieben
100g Rüebli, an der Röstiraffel gerieben
100g Kürbis, an der Röstiraffel gerieben
100g Sellerie, an der Röstiraffel gerieben
250g Fertig-Spätzli
100g Tilsiter, an der Röstiraffel gerieben
Guss:
2 Eier
1.5 dl Milch
1 EL Thymianblättchen
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle wenig Muskatnuss

Thymian zum Garnieren

Und so wird's gemacht

1Zwiebel, Gemüse, Spätzli und Tilsiter mischen, in die ausgebutterte Form geben.

Guss: Alle Zutaten verrühren, würzen, darübergiessen.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten garnieren und heiss servieren.



 Meine Notizen