

Spätzli-Gemüse-Gratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 ofenfeste Form ca. 2 l
- Butter für die Form
- 1 Zwiebel, grob geraffelt
- 200 g Rüebli, grob geraffelt
- 200 g Kürbis, grob geraffelt
- 200 g Sellerie, grob geraffelt
- 500 g Fertig-Spätzli
- 200 g Tilsiter, grob geraffelt
- Guss:*
- 3 Eier
- 4 dl Milch
- 2 EL Thymianblättchen
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- wenig Muskatnuss
- Thymian zum Garnieren



Zubereitung:

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

Guss: Alle Zutaten verrühren, würzen, darübergießen.

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

Tipps:

Zubereiten: 20min

Kochen / Backen: 35min

Auf dem Tisch in: 55min