



Hauptgang

# Spätzle-Gratin «Gianni Rodolfo»

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

|          |  |
|----------|--|
| 500 gr   | Spätzle  |
| 1 EL     | Butter (fürs Andünsten der Zwiebeln)   |
| 1 EL     | Butter für das Ausbuttern der Gratinform und Butterflöckli   |
| 2 EL     | Olivenöl   |
| 2 Stück  | Zwiebeln, gross, fein gehackt  |
| 2 Zehen  | Knoblauch, geschält, fein gehackt oder gepresst  |
| 1 Dose   | Tomatenstücke (Pelati) 400 gr (oder 3 grosse Tomaten, geschält, Strunk entfernt, entkernt und in Stücke geschnitten) |
| 2 EL     | Tomatenpuree (aus der Tube oder eine kleine Dose)  |
| 1 TL     | Zucker   |
| 1 Würfel | Rindsbouillon (oder 2 TL Rindsbouillongranulat)  |
|          | Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle   |
| 200 gr   | Schinken, gekocht, in Tranchen, in feine Streifen geschnitten  |
| 1 Becher | Crème fraîche (200 gr)   |
| 2 dl     | Rahm   |
| 200 gr   | Parmesan, frisch gerieben  |
| 300 gr   | Greyerzer, kräftige Qualität, gerieben)  |

## Zubereitung:

|  |   |
|--|---|
| Backofen   | Den Backofen auf 200 Grad vorheizen   |
| Spätzle  | Die Spätzle gemäss Anleitung kochen (etwas kürzer als auf der Anleitung angegeben). Die Spätzle auf die Seite stellen.  |
| Kasserolle, gross<br>Olivenöl, Butter<br>Zwiebeln, Knoblauch                           | In einer grossen Kasserolle die Butter sowie das Olivenöl erhitzen. Die gehackten Zwiebeln sowie den Knoblauch glasig dünsten.  |
| Tomatenmark  | Das Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten. Es darf braun werden jedoch nicht schwarz (es wird sonst bitter).  |
| Tomatenstücke<br>Aromat, Salz, Pfeffer<br>Zucker, Rindsbouillon-<br>würfel, zerbröselt | Die Tomatenstücke beifügen und die Sauce mit kräftig Aromat, etwas Salz, sowie Pfeffer aus der Mühle, würzen. Den Zucker beifügen sowie den Rindsbouillonwürfel zerbröseln und beifügen. 10 bis 15 Minuten auf kleinem Feuer, abgedeckt, köcheln lassen. Hin und wieder umrühren.                                 |
| Crème fraîche, Rahm  | Die Crème fraîche sowie den Rahm in die Sauce geben. Umrühren.  |
| 2/3 des Käses  | 2/3 des Parmesans sowie des Greyerzerkäses in die Sauce rühren.   |
| Schinken, Spätzle  | Jetzt den in feine Streifen geschnittenen Schinken sowie die Spätzle beifügen und das Ganze sorgsam mischen.  |
| Gratinform<br>Butter<br>Restlicher Käse  | Eine tiefe Gratinform ausbuttern. Das Spätzle-Gemisch in die Gratinform geben und mit dem restlichen Käse überstreuen. Ein paar Butterflöckli auf den Gratin geben und im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene, ca. 30 Minuten überbacken. Sollte die Oberfläche zu braun werden, mit ALU-Folie abdecken. |