



## Hauptgang

# Spätzleauflauf mit Gemüse und Speck

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

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

|          |  |
|----------|--|
| 400 gr   | Spätzle, fix-fertig  |
| 15 Stück | Brokkoli, in einzelne Röschen teilen (tiefgekühlt)             |
| 1 EL     | Butter (1)   |
| 2 EL     | Butter (2)   |
|          | Butter für das Ausbuttern der Gratinform                       |
| 1 grosse | Zwiebel, geschält, fein gehackt                                |
| 2 Zehen  | Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)              |
| 150 gr   | Speck, geräucht, gewürfelt                                     |
| 2 dl     | Fleischbouillon  |
| 2 dl     | Rahm (Sahne)   |
| 2 dl     | Crème Fraîche  |
| 1 Pck.   | Fertigmischung für Zwiebelsuppe (oder alternativ Instantbrühe) |
| 1 EL     | Saucenbinder (z.B. Maizena)                                    |
| 200 gr   | Käse, geriebenen zum Überbacken (Greyerzer oder Emmentaler)    |
|          | Pfeffer aus der Mühle  |

### Zubereitung:

|            |  |
|------------|--|
| Backofen   | Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.   |
| Kasserolle | Butter (1) erhitzen und die Speckwürfel anrösten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen dazugeben und mitdünsten. Fleischbouillon, Rahm sowie Crème fraîche dazugeben. Die Zwiebelsuppe hineinrühren und kurz aufkochen lassen. |
| Maizena    | Das Maizena mit etwas Flüssigkeit (Bouillon) anrühren und in die Sauce geben. Gut umrühren. Die Brokkoliröschen ebenfalls hineingeben und auf kleinem Feuer ein paar Minuten köcheln lassen.                                 |
| Spätzle    | Die Spätzle in einer separaten Pfanne mit 2 EL Butter (2) allseits leicht braun anbraten. Danach in die Speck-Rahm-Brokkolisauce geben.  |
| Gratinform | Eine grosse Gratinform ausbuttern. Alles in die Gratinform giessen. Mit dem Käse bestreuen. Im Backofen während 30 Minuten – auf oberster Rille – gratinieren.   |

### Variante:

Kann natürlich auch mit anderen Gemüsesorten (z.B. Blumenkohl, Erbsen, Karotten, etc.) gemacht werden.