Überbackene Spätzle

Die überbackenen Spätzle mit Käse und Speck schmecken der ganzen Familie. Bei diesem köstliche Rezept greift jeder gerne zu.

Verfasser: Julsn_kocht

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

250 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 TL	Salz
250 ml	Milch
1 Stk.	Zwiebel
200 g	Speckwürfel
250 g	Champignons
1 Stk.	Zucchini
2 EL	Créme frâiche
100 g	geriebener Emmentaler
	Pfeffer, Salz

Zubereitung

1. Für die **überbackenen Spätzle** Mehl, Eier, Salz und Milch in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren und 10 min. ruhen lassen

2. Wasser in einen Topf füllen und kräftig salzen. Den Teig über die schräg verlaufenden Löcher des Spätzle-Siebs reiben und die Spätzle in das kochende Salzwasser gleiten lassen.

3. Die Spätzle abseihen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

4. Zwiebel, Champignons und Zucchini in Würfel schneiden und gemeinsam mit den Speckwürfeln in einer Pfanne anbraten und das Créme frâiche einrühren.

5. Die Spätzle mit der Sauce in einer Auflaufform vermengen und mit Käse bestreuen.

6. Bei 180° C ca. 15 Minuten überbacken.

Tipp

Als Beilage eignet sich besonders gut ein Salat. Statt dem Speck kann man auch Putenfleisch nehmen. Die Zucchini und Champignons können auch durch ein anderes Gemüse ersetzt werden.