



Spätzli-Gemüse Gratin

Für 4 Portionen

1 Form, ofenfest, ca. 2L Inhalt

wenig Butter für die Form

1 Zwiebel, fein gehackt

200g Rüebl, an Röstiraffel gerieben

1 mittl. Broccoli, in gleich grosse Röschen geschnitten

250g Shiitake, halbiert o. geviertelt

500g Spätzli

200g Greyezer, an Röstiraffel gerieben

Guss: 3 Eier

1.5 dl Halbrahm

1 dl Milch

1 TL Salz

2 EL Tymianblättchen

wenig Pfeffer & Muskatnuss

Und so wirds gemacht:

Den Broccoli im Dampfkörbchen dämpfen. Anschliessend mit Zwiebel, Rüebl, Shiitake, Spätzli und Greyezer vermengen und in die ausgebutterte Form geben.

Für denn Guss alle Zutaten verrühren, würzen und über die Spätzlimischung giessen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 40min gratinieren.



Kochzeit gesamt: 60 Minuten

Vegetarisch



pilzland.ch

info@pilzland.ch