



Spinat-Spätzle Auflauf

mit verschiedenem Gemüse

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Gemüse gründlich waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Eier mit Milch und den Gewürzen gut verquirlen.
4. Eine Auflaufform leicht einfetten und dann wie folgt schichten:
 - Spinat-Spätzle
 - das vorbereitete Gemüse
 - die Eier-Milch-Mischung
 - zum Schluss den geriebenen Käse darüberstreuen
5. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Spinat-Spätzle 500g
- 3 Eier (Größe M)
- 300 ml Milch
- 1 Kohlrabi
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- je 1 rote & 1 orange Spitzpaprika
- 5 Radieschen
- 150g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence, Prise Zucker

