

Chili-Spätzli mit Hackfleisch



Zutaten

- 2 Rüebli, mittelgross
- 1 Zwiebel, mittelgross
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 500 g Rindfleisch, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 2 Esslöffel Chilipulver
- 2 Esslöffel Tomatenpüree, gehäuft
- 3 dl Fleischbouillon
- 400 g Pelatitomaten, gehackt
- 1 Dose Maiskörner, (Abtropfgewicht 285 g)
- 500 g Spätzli, pfannenfertig, aus dem Kühlregal
- 80 g Gruyère, gerieben

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Rüebli schälen, der Länge nach in Scheiben, dann in schmale Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

2 In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Rüebli, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann die Hitze auf höchste Stufe stellen, das Hackfleisch beifügen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und krümelig braten. Chilipulver und Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten. Zuletzt die Bouillon, die Pelatitomaten und die Petersilie beifügen, aufkochen, dann die Sauce zugedeckt auf mittlerem, später auf kleinem Feuer etwa 20 Minuten kochen lassen.

3 Die Maiskörner abtropfen lassen. Nach 20 Minuten Garzeit zur Sauce geben und alles weitere 10 Minuten kochen lassen. Am Schluss wenn nötig mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

4 Die Spätzli unter die Hackfleischsauce mischen. In eine gut ausgebutterte Gratinform füllen und mit dem Gruyère bestreuen.

5 Die Chili-Spätzli im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten überbacken.

(Quelle: wildeisen.ch)