

Spätzli-Gemüse-Gratin



Zubereitung

Für 4 Personen

Zutaten

300 g Wirz
4 Stück Rüebli, mittel
1 Stück Zwiebel, mittel
2 Esslöffel Butter
1 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Spätzli

250 g Weissmehl
1.5 dl Wasser, oder halb Milch/ halb Wasser
2 Stück Eier
0.5 Teelöffel Salz

zum Überbacken

50 g Sbrinz, gerieben
50 g Gruyère, gerieben
1 dl Halbrahm

1. Grobe Strunkteile aus dem Wirz herausschneiden, dann das Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Rüebli schälen und an der Röstiraffel grob reiben. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Wirz und Rüebli beifügen, kurz mitrösten, dann die Bouillon dazugiessen und das Gemüse zugedeckt weich dünsten. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Inzwischen für die Spätzli das Mehl in eine Schüssel geben. Nach und nach mit einer Kochkelle Wasser oder Milchwasser, Eier und Salz einrühren. Den Teig so lange schlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Wichtig: Er soll in der Konsistenz zähflüssig, also weder zu dick noch zu dünn sein, daher das Wasser vorsichtig dosieren. Die Menge hängt von der Grösse der Eier ab. Den Teig vor der Zubereitung mindestens eine Viertelstunde ausquellen lassen.
4. Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Beide Käsesorten mischen.
5. Den Spätzliteig portionenweise in eine Spätzlireibe oder ein Spätzlisieb geben und mit dem Teigschaber direkt ins kochende Wasser passieren. Sobald die Spätzli auf der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und in eine ausgebutterte Gratinform geben. Über jede Lage etwas Käsemischung streuen und gedünstetes Gemüse geben; mit Käse abschliessen. Dann den Gratin mit dem Halbrahm beträufeln.
6. Den Spätzli-Gemüse-Gratin im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 12-15 Minuten überbacken. Sofort servieren.