

# Spätzle-Gratin

Für 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

## Gratin

350 g	Saisongemüse, klein geschnitten, kurz vorgaren	Alle Zutaten in der heissen Butter dämpfen. Spätzle unter das Gemüse mischen, in die Auflaufform füllen.
20 g	Butter	
150 g	Schinken in Streifen	
1	Zwiebel, fein gehackt	
2	Knoblauchzehen, fein gehackt	
350	Spätzle	

## Guss

2	Eier	Alles gut verrühren und über den Gratin giessen
2 dl	Halbrahm	
1 dl	Milch	
2 EL	Tomatenpüree Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
3 EL	Reibkäse	Darüber streuen

Gratinieren: Ca. 25 Min. des auf 210 Grad vorgeheizten Ofens.

