

Spätzle-Auflauf

Für 4 Personen:

300 g Spitzkohl	150 g Zwiebeln	300 g Spätzle a.d. Kühlregal
70 g Bacon, Würfel	200 ml Wasser	100 ml Sahne, 15% Fett
1/2 Beutel Gewürzmix	70 g Greyerzer, gerieben	1/2 EL Sonnenblumenöl

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

Spitzkohl putzen, waschen, längs halbieren und den Strunk entfernen. In dünne Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Spätzle in eine Auflaufform geben.

In einer Pfanne Bacon-Würfel anbraten, Spitzkohl dazugeben und ca. 4 Min. mitbraten. Alles zu den Spätzle in die Auflaufform geben und gut vermengen.

Wasser und Sahne zum Bratensatz gießen, etwas erwärmen. Gewürzmix für Carbonara Nudel-Auflauf einrühren und aufkochen. Über die Zutaten in der Auflaufform gießen, sodass alle Zutaten bedeckt sind.

Greyerzer darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten und langsam weiter rösten, bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben. zum Spätzle-Auflauf servieren.

NN am 06. November 2023