

Spätzligratin mit Gemüse und Käse von Oliver Roos

Mengen für 42 Personen

Ein Schweizer Gericht, das Gemüsefans glücklich macht: Spätzli, Rosenkohl, Kürbis, Zwiebel und Raclettekäse überbacken im Ofen zu einem aromatischen Gratin.

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/spaetzligratin-mit-gemuese-und-kaese>

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| 5.25 kg Knöpfli | Knöpfli oder Spätzli |
| 1.47 Liter Halbrahm | |
| 168 g Butter | |
| 840 g Bergkäse | mit Reibe verkleinern |
| 840 g Greyerzer | mit Reibe verkleinern |
| 1.68 kg Rüebli | rüsten und klein schneiden |
| 1.68 kg Blumenkohl | rüsten und klein schneiden |
| 1.68 kg Gemüse nach Wahl | rüsten und klein schneiden |
| 6.3 Stück Zucchetti | rüsten und klein schneiden |

Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Rosenkohlröschen halbieren. Kürbis in kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Käse in Würfelchen schneiden. Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erhitzen, Spätzli, Zwiebel, Kürbis und Rosenkohl darin ca. 5 Minuten anbraten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben. Rahm darübergossen. Käsewürfelchen darauf verteilen. Spätzligratin im Ofen ca. 25 Minuten überbacken. Nach Beliben mit gehackter Petersilie und Pfeffer bestreuen.