

Spätzli-Gratin von Silvano Cortesi

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Petersilie

4.0 kg Knöpfli	in eingefettete Gratinform geben
20 Stück Tomaten	würfeln, darunter mischen
1.0 kg Tilsiter	darunter mischen
1.0 kg Speckwürfeli	
8.0 g Zwiebel	feinhacken
8.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
4.0 Bund Peterli	
4.0 g Herbes de Provence	2 Teelöffel
24 Stück Toastbrot	in Würfel schneiden, in Bratpfanne alles dämpfen dann auf den Gratin geben
4.0 g Pfeffer	und weitere Gewürze dazugeben
400 g Sprinz	Oben drüber geben 50 Minuten auf 200° in der Mitte backen