

Spätzli-Gratin

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Jacqueline Stierli)

Zutaten: (4 Pers.)

- 400 g Mehl
- 100 g Griess
- 3 Eier, verquirlt
- 2 dl Milch
- 1 dl Wasser
- 1 gestrichener EL Salz
- Etwas Rahm
- 2 bis 3 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 100 g Speckwürfeli
- ca. 6 Scheiben Raclette-Käse

Zubereitung:

Mehl und Griess und Salz in einer Schüssel mischen und eine Vertiefung drücken. Wasse, Milch und Eier mischen und in die Vertiefung im Mehl giessen. Alles zusammen von Hand oder mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

In einer grossen Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und den Teig portionenweise durchs Spätzlisieb streichen.

Schwimmen die Spätzli an der Wasseroberfläche, kann man sie mit einer Schaumkelle abschöpfen. In einem Sieb abtropfen lassen und die Spätzli dann in eine ausgebutterte Gratinform geben. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und etwas Rahm begeben. Gut mischen.

In einer Bratpfanne die Zwiebeln zusammen mit den Speckwürfeli anbraten und anschliessend unter die Spätzli mischen. Den Raclettekäse auf den Spätzli verteilen und den Gratin für ca. 20 Minuten in den auf 190 Grad vorgeheizten Ofen schieben.