



## Spätzli-Gemüsegratin mit Champignons

Ein einfaches, währschaftes Gericht, überdies ideal um Resten zu verwerten. Damit der Gratin nicht zu trocken wird, habe ich die Kräuterspätzli vorgekocht und ganz zum Schluss mit etwas Milch beträufelt. Die Champignons schmecken intensiver, wenn sie vorab in Butter angebraten werden.

Das Wurzelgemüse entstammt diesem Rezept.

Ich habe alle Zutaten zusammen vor dem Einfüllen in die Gratinform kurz in heisser Bratbutter geschwenkt. Das muss man nicht, aber es verleiht dem Gratin noch mehr feine Röstaromen.

### Zutaten (1 Portion)

200g Kräuterspätzli (vorgegart)  
200g Wurzelgemüse (vorgegart) und Champignons  
40g Greyerzer  
0,5dl Milch  
Salz, ev. etwas Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Champignons scheideln und in Bratbutter anbraten bis sie schöne braune Bratspuren zeigen. Spätzli in gesalzenem, leicht siedendem Wasser ziehen lassen und danach gut abtropfen lassen.

Spätzli, Champignons und das vorgegarte Gemüse miteinander vermischen. Eventuell mit wenig Pfeffer würzen. Alles zusammen kurz in heisser Bratbutter schwenken und danach in eine ausgebutterte Gratinform füllen. Greyerzer darüber reiben, zum Schluss mit der Milch beträufeln.

Ca. 15 Minuten in der oberen Hälfte des Backofens bei 200° gratinieren.





*Ofenbereit...*