



## Käsespätzle mit Gemüse

### Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

500 g Spätzle	in ausreichend Salzwasser ca. 10 Min gar kochen.
100 g Zwiebeln	schälen und in feine Würfel schneiden.
500 g Champignons	putzen und in Scheiben schneiden.
20 g Pflanzenöl	in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und Champignons darin andünsten.
500 g Porree	putzen, waschen, in feine Ringe schneiden, ebenfalls in die Pfanne geben und kurz mit dünsten. Alles mit
Muskat	
Pfeffer	
Salz	würzen.
	Anschließend die Spätzle, das Gemüse und
150 g geriebenen Käse (45% Fett i. Tr.)	abwechselnd in eine mit
Margarine oder Butter	gefettete Auflaufform geben.
	Den Auflauf im Backofen bei ca. 180° C/ Umluft etwa 15 Min überbacken.

**Tipp:** Anstelle von Champignons und Porree können Sie auch anderes Gemüse verwenden.

**Zubereitungszeit :** ca. 20 Minuten plus Zeit im Backofen