

Apfelspätzli

(für 4 Personen)

Zutaten: 1.8 dl Saucen-Halbrahm
 1 dl Apfelsaft
 2 Tl Maizena
 2 Äpfel (z.B. Boskoop, ca. 400 g)
 1 kg Fertig-Eier-Spätzli
 50 g Paniermehl
 1 rotschaliger Apfel, halbiert, gescheibelt
 50 g Butter oder Margarine

Zubereitung:

Saucen-Rahm, Apfelsaft und Maizena in einer Schüssel gut verrühren, die beiden Äpfel dazuhobeln, mischen und die Masse in eine vorbereitete, gefettete Form geben. Anschliessend die Spätzli darauf verteilen. Für den Abschluss das Paniermehl und den gescheibelten Apfel auf die Spätzli geben. Die Butter oder Margarine erwärmen und flüssig darüber giessen. Die Apfelspätzli in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.

dazu passt: Salat