

Spätzligratin

(für 4 Personen)

Zutaten: 500g Fertig-Eier-Spätzli
100 - 200g Schinken, gewürfelt
Käse nach Belieben, gewürfelt

für den Guss:
1.8dl Saucen-Halbrahm
1dl Rahm
evtl. Maizena
Reibkäse, nach Belieben
Aromat, Salz, Paprika

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.