

# Spätzle - Wurst - Auflauf

## Zutaten:

350 g Spätzle  
3 Stangen Porree  
2 große Möhren  
250 g Champignons  
250 g Cherry - Tomaten  
1 Glas (Knack-) Würstchen (250g) bzw. Wiener Würstchen  
100 g geriebener Käse  
150 g Schlagsahne  
4 Eier  
Salz, Pfeffer, Paprika, Öl

## Zubereitung:

- Spätzle in Salzwasser al dente garen.
- Porree, Tomaten und Pilze klein schneiden.
- Möhren grob raspeln.
- Pilze, Möhren und Porree etwa 7 Minuten in Öl dünsten.
- Würstchen in Scheiben schneiden.
- Zusammen mit den Tomaten zum Gemüse geben.
- Kurz mitdünsten.
- Salzen und Pfeffern.
- Eier mit Sahne verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Nudeln abschütten und kurz mit kaltem Wasser erschrecken.
- Gemüse und Nudeln gut vermischen.
- Eiersahne unterrühren.
- Noch einmal abschmecken und evtl. nachwürzen.
- Alles in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Mit dem Käse überstreuen.
- Bei 180° C etwa 20 - 25 Minuten überbacken.