

Spätzle – Auflauf mit Erbsen

Zutaten:

400 Eierspätzle
150 g Kochschinken (Hinterschinken)
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 kleine Dose Champignons
1 kleine Dose Erbsen
1 Dose gestückelte Tomaten (300 g)
100 g gefüllte Oliven
100 g Cornichons
6 Lauchzwiebeln
1 Becher Creme fraîche
2 Eier
2 EL Sonnenblumenöl
150 g geriebenen Käse
Salz, Pfeffer, Oregano



Zubereitung:

- Eierspätzle in Salzwasser bissfest kochen.
- Zwiebeln, Knoblauch und Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Lauchzwiebeln, Oliven und Cornichons ebenfalls klein schneiden.
- Die Champignons, Erbsen, Tomaten abtropfen lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl glasig dünsten.
- Schinken und das ganze kleine Gemüse unterrühren.
- Alles zusammen kurze Zeit dünsten lassen.
- Die abgegossenen Spätzle und das Gemüse gut verrühren.
- Dann Creme fraîche und die aufgeschlagenen Eier unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Alles in einer Auflaufform verteilen.
- Den Käse über den Auflauf streuen.
- Bei 180° C etwa 20 Minuten im Backofen überbacken.