

Blech - Spätzle mit Gemüse

Zutaten:

500 g Spätzle
4 Stangen Porree
200 g Champignons
3 Paprika (gemischt)
250 g Cherry - Tomaten
6 Eier
300 ml Sahne
125 g geriebener Käse
Petersilie
Salz, Pfeffer, Paprika, Öl

Zubereitung:

- Paprika klein würfeln.
- Porree und Pilze in dünne Scheiben schneiden.
- Tomaten vierteln.
- Spätzle nach Packungsanweisung kochen.
- Etwa 8 Minuten vor Ende der Kochzeit den Porree zugeben.
- Pilze in Öl kurz anbraten.
- Eier, 100 g Käse und Sahne verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Spätzle - Porree gut abtropfen lassen.
- Abgetropftes mit dem Gemüse vermengen.
- Eiersahne unterrühren.
- Sofort auf ein gefettetes Backblech geben.
- Mit dem Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 25 - 30 Minuten backen.
- Mit klein gehackter Petersilie überstreut servieren.