



Spätzligratin

Saison	Herbst / Winter	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	30 Minuten	Art des Menüs	Hauptgang vegetarisch
Ruhen lassen	30 Minuten		
Gratinieren	20-30 Minuten		
Küchenutensilien	Gratinform		

Spätzliteig

300	g	UrDinkel-Knöpflmehl oder helles Urdinkelmehl	
1	KL	Salz	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Vertiefung machen.
3		Eier	
1,5	dl	Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)	Milchwasser mit den Eiern verquirlen und in die Vertiefung giessen. Mehl nach und nach unter die Flüssigkeit rühren. Teig gut klopfen bis er glatt ist und Blasen wirft. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
2	l	Salzwasser	Wasser aufkochen Teig portionenweise durchs Knöpflsieb streichen. Ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.

Gemüse

1	grosse	Zwiebel	Fein hacken.
150	g	Karotten, gerüstet	In kleine Würfel schneiden.
150	g	Sellerie gerüstet	In kleine Würfel schneiden.
200	g	Lauch, gerüstet	In feine Ringe schneiden.
1	EL	Bratbutter	Bratbutter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Gemüse andämpfen.
1	dl	Gemüsebouillon	
1	dl	Halbrahm	Bouillon und Rahm dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
	Nach Belieben	Salz, Pfeffer	Würzen. Beiseite stellen.

Guss			
2		Eier	
2	dl	Milch	
1	dl	Halbrahm	
1	TL	Salz	
	Nach	Pfeffer, Muskatnuss	Alle Zutaten für den Guss verrühren, würzen.
	Belieben		
	wenig	Butter für die Form	
200	g	Reibkäse	Gratinform einfetten. Schichtweise Knöpfli und Gemüse in der Gratinform verteilen. Reibkäse darüber verteilen. Guss darübergossen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten gratinieren.

Quelle: Bäuerinnen- und Landfrauenverein beider Basel

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezpte/>

