Spätzleauflauf

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

500 g	Spätzle
2 Stangen	Lauch
2	gelbe Paprika
250 g	Tomaten
2 EL	gehackte Petersilie
4	Eier
200 ml	Sahne
	Salz & Pfeffer
125 g	geriebener Emmentaler

(Angaben für 4 Personen)

Dieser Spätzleauflauf mit sommerlichem Gemüse ist schnell zubereitet und lässt sich auch gut vorbereiten. Wer es gerne feurig mag, kann den Auflauf noch mit einer Chilischote verfeinern.

Zubereitung

Die Spätzle in kochendem Salzwasser garen, für die letzten drei Minuten den in Ringe geschnittenen Lauch und die in kleine Stücke geschnittene Paprika mit ins Garwasser geben. In einer gefetteten Auflaufform die Nudel-Gemüsemischung mit Tomatenstücken und gehackter Petersilie vermischen. Eier und Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen, über den Auflauf gießen. Den geriebenen Käse darüber verteilen und 30 Minuten bei 200°C im Backofen überbacken.