



Herzhafter Spätzle- Auflauf

Zutaten

- 500 g Spitzkohl
- 250 g Zwiebeln
- 500 g Spätzle a.d. Kühlregal
- 100 g HERTA Bacon Würfel
- 300 ml Wasser
- 150 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Carbonara Nudel-
Auflauf
- 100 g Greyerzer, gerieben
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Spitzkohl putzen, waschen, längs halbieren und den Strunk entfernen. In dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Spätzle in eine Auflaufform geben.
3. In einer Pfanne HERTA Bacon Würfel anbraten, Spitzkohl dazugeben und ca. 4 Min. mitbraten. Alles zu den Spätzle in die Auflaufform geben und gut vermengen.
4. Wasser und Sahne zum Bratensatz gießen, etwas erwärmen. MAGGI Fix für Carbonara Nudel-Auflauf einrühren und aufkochen. Über die Zutaten in der Auflaufform gießen, sodass alle Zutaten bedeckt sind.
5. Greyerzer darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.
6. In der Zwischenzeit in einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten und langsam weiter rösten, bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben. Zum Spätzle Auflauf servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	26 g
Energie	325 kcal
Fett	18 g
Protein	14 g

🕒 50 Minuten

⊕ 6 Portionen