

Spätzle-Gratin

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 35 Minuten bei 200°C

Zutaten: (für 4 Portionen)

Für den Spätzleteig:

500 g Spätzlemehl, griffiges Mehl, Instand Mehl

je 1 Prise Salz und Muskatnuss

5 Eier (Größe M), 180-220 ml kaltes Wasser

2-3 EL gehackter, frischer Thymian

3 kleine Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 3 EL Olivenöl

750 g gemischtes Hackfleisch, 1 EL Tomatenmark

300 ml Rinderbrühe, Salz und Pfeffer aus der Mühle

geriebene Schale von einer Zitrone

1 EL gehackter, frischer Thymian,

2 EL gehackte, frische Petersilie

20-30 g Butter, 2 Eigelb,

jeweils eine rote und gelbe Paprika

150 g durchwachsener Speck in Scheiben

100 g geriebener Bergkäse, 100 ml Sahne

Zubereitung

Die Teigzutaten zu einem Spätzleteig verarbeiten, zusätzlich den fein gehackten Thymian unterrühren. Spätzle kochen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und kurz glasig anbraten.

Tomatenmark zugeben, mit Rinderbrühe auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Thymian und Petersilie pikant abschmecken. Eine entsprechend große Auflaufform ausbuttern und die Hackfleischmischung hineingeben. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und quer in etwa 2 cm große Spalten schneiden. Die Paprikaspalten und die Spätzle darauf verteilen. Den Speck in 2 cm breite Scheiben schneiden und ebenfalls in die Auflaufform geben. Den Bergkäse direkt auf den Speck reiben. Die Sahne mit den Eigelben verquirlen und den Auflauf gleichmäßig damit übergießen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 35 Minuten knusprig backen.