

**Cremig-würzig**

## Spätzle-Speck-Gratin

FÜR 2 PERSONEN

150 g frische Eierspätzle (Kühlregal), 75 g durchwachsener Speck (am Stück), 1 Zwiebel, 300 ml Milch, 1 TL Butter, 150 g geriebener Cheddar, Salz, Pfeffer, 5 Halme Schnittlauch

**1** Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten. Speck, Zwiebel würfeln. Speck fettfrei knusprig auslassen. Zwiebel ca. 1 Minute mitbraten, herausnehmen. Milch und Butter aufkochen, ca. 3 Minuten köcheln. Käse, bis auf 1 EL, dazugeben, mit Salz, Pfeffer würzen.

**2** Spätzle abgießen, zum Milch-Mix geben und gut vermengen. Masse in

eine ofenfeste Form füllen, Speck und Zwiebeln daraufgeben und mit Rest Käse bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Spätzle aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreuen.

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 50 Min.  
**Pro Portion ca. 540 kcal;**  
**E 27 g, F 21 g, KH 58 g**

*Wir überbacken  
uns den Tag mit Käse!*

Der beste  
**REZEPT-  
PLANER**  
Deutschlands

