

# Spätzle-Auflauf mit Zwiebeln und Porree

Aufläufe » Nudel-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 500g rote Zwiebel(n)
- » 750g Porree
- » 40g Butter/Margarine
- » 500g Spätzle
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Appenzeller
- » 1 EL Majoran

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Den Porree waschen, putzen und in 1/2cm breite Ringe schneiden.
2. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Spätzle dazugeben und im heißen Fett ca. 2min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Spätzle herausnehmen.
3. Die Zwiebelscheiben in das verbliebene Fett geben und glasig dünsten. Die Porreeringe hinzufügen. Mit Pfeffer sowie Salz pikant würzen und etwa 8min dünsten. Den Appenzeller Käse auf einer Reibe grob raspeln.
4. Spätzle und Zwiebel-Porree-Mischung abwechselnd in die Form schichten. Dabei zwischen jede Lage etwas geraspelten Käse streuen. Mit dem restlichen Käse bedecken. Den Auflauf im Ofen ca. 20min backen. Mit Majoran garniert servieren.

Nährwerte: 580kcal/E28g/F30g/KH46g pro Portion

angelegt am: 20.06.2004

Rezept-Nr: 1112

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke