

Rezept

# Gratinierte Spätzle

Ein Rezept von Gratinierte Spätzle, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel	Salz
<b>250 g</b> TK-Erbsen	<b>150 g</b> gekochter Schinken
<b>500 g</b> Spätzle (aus dem Kühlregal)	<b>150 g</b> Crème fraîche
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>150 g</b> geriebener Bergkäse oder mittelalter Gouda	<b>2 EL</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 200 Grad).

---

2. Für den Spargel in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelstangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden, im Salzwasser etwa 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

---

3. Die Erbsen zum Spargel in den Topf geben und einmal aufkochen lassen. Das Gemüse in ein Sieb abgießen, gründlich kalt abschrecken und abtropfen lassen.

---

4. Den Schinken klein würfeln und mit dem Gemüse, den Spätzle und Crème fraîche in einer flachen ofentauglichen Form vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Käse gleichmäßig auf die Spätzlemischung streuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen.

---

5. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben und die Spätzle etwa 20 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind.