

Rezept

Gratinierte Spätzle mit Pilzen und Gemüse

Ein Rezept von Gratinierte Spätzle mit Pilzen und Gemüse, am 10.06.2026

Zutaten

300 g Mehl (oder Spätzlemehl)	Salz
3 Eier (Größe M)	150 ml Mineralwasser (oder Leitungswasser)
300 g braune oder weiße Champignons	2 Stangen Lauch
2 rote Paprikaschoten	10 Zweige Thymian Thymian
2 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle	200 g würziger Bergkäse
flache, ofenfeste Form (ca. 25 x 35 cm)	2 EL Butter zum Belegen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl und 1 gestrichenen TL Salz in einer Schüssel mischen. Die Eier und das Mineralwasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem ziemlich zähflüssigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch oder einem Teller abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Pilze putzen, feucht abreiben und je nach Größe vierteln oder achteln. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und in dicke Streifen schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin bei starker Hitze unter Rühren 4-5 Min. anbraten. Das restliche Gemüse, Thymian und Knoblauch dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Für die Spätzle in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Etwas Teig in den Spätzlehobel füllen, diesen über den Topf legen und die Spätzle portionsweise direkt ins heiße Wasser hobeln. Die Spätzle im Topf kräftig aufkochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann mit dem Schaumlöffel herausheben, in ein Sieb geben, kalt abspülen und abtropfen lassen.
5. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Spätzle und Gemüse in der Form mischen. Den Käse von der Rinde befreien, raspeln und darüberstreuen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Das Gratin im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis der Käse geschmolzen und schön braun ist.