

Rezept

Käsespätzle-Gratin

Ein Rezept von Käsespätzle-Gratin, am 09.06.2026

Zutaten

1 rote Zwiebel	250 g Äpfel (z. B. Boskop)
200 g Lauch	80 g Butter
800 g Spätzle (aus dem Kühlregal)	Salz
Pfeffer	3 EL gehackte Petersilie
150 g Bergkäse (oder Greyerzer)	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheibchen schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in dünne Streifen schneiden.
2. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Spätzle zugeben und 3 Min. anbraten. In einer zweiten Pfanne übrige Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Lauchstreifen zugeben und ca. 3 Min. mitbraten. Äpfel untermischen und alles ca. 6 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie unterrühren.
3. Das Gemüse mit den Spätzle in einer Schüssel mischen. Die Mischung in die Form füllen. Den Käse reiben und darüber streuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 20 Min. backen.