

Rezept

Spätzle-Auflauf mit Kirschen

Ein Rezept von Spätzle-Auflauf mit Kirschen, am 28.06.2026

Zutaten

2 Zweige Rosmarin	150 g TK-Sauerkirschen
400 g Spätzle (aus dem Kühlregal)	200 g Magerquark
3 Eier	100 g Zucker
50 g Semmelbrösel	25 g Butter

Außerdem

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 940 kcal, 27 g F, 39 g EW, 134 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und eine Auflaufform (ca. 20 × 25 cm) mit Butter einfetten. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Den gehackten Rosmarin mit den Sauerkirschen und den Spätzle in die Form geben und mischen.
2. Quark, Eier und Zucker verquirlen und über die Mischung in der Form gießen. Die Semmelbrösel darüberstreuen, die Butter in Flöckchen teilen und darauf verteilen. Den Spätzle-Auflauf im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Am besten warm genießen.