



Hackfleisch-Spätzli-Gratin

- Öl oder Bratbutter
- 400 g gehacktes Kalbfleisch
- 300 g Champignons geviertelt
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 2 Stk. Zwiebeln fein gehackt
- 1 TL Kräuter
- 1 dl Weisswein
- 500 g Spätzli gekocht
- Guss:
- 2 Stk. Eier
- 1 ½ dl Milch
- 1 ½ dl Halbrahm
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 3-4EL Greyerzer gerieben

Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise kurz anbraten, in eine Schüssel geben. Champignons ebenfalls portionenweise anbraten, zum Fleisch geben und würzen. Zwiebeln und Kräuter im restlichen Fett andämpfen, mit dem Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen, zum Fleisch geben. Alles zusammen mit den Spätzli in eine gefettete ofenfeste Form verteilen. Für den Guss alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren, darübergiessen und mit dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad in der Mitte ca. 20 Minuten gratinieren.

En Guetä

