

Spätzli-Gratin alla Beatrice

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Beatrice Burla Bieri aus Schliern im Kanton Bern)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 500 g gekochte Spätzli
- 150 g Hüttenkäse
- 1.5 dl Rahm (alternativ: Halbrahm oder Gemüsebouillon)
- 1-2 TL Paprika, edelsüss
- 3 Prisen Chilipulver
- ¼ TL Salz und Pfeffer aus der Mühle
- nach Belieben Greyerzer oder Parmesan, frisch gerieben
- ein paar Butterflöckli

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen

Die Spätzli in einer grossen Schüssel mit dem Hüttenkäse und den Gewürzen gut mischen. Dann den Rahm dazu geben und gut untermischen.

Die Gratinform (oder die Portionenförmchen) mit Butter austreichen und die Gratinmasse einfüllen und gleichmässig verteilen. Nach Belieben mit Käse bestreuen und ein paar Butterflöckli darüber geben.

Die Gratinform dann für 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Tipps:

- Anstelle von Rahm kann auch Gemüse-Bouillon verwendet werden.
- Den Gratin mit angebratenen Schinken – oder Speckwürfeli anreichern und dann als Hauptmalzeit servieren.