

## Schneller Spätzleauflauf mit Bratwürstchen

**Arbeitszeit:** 20 Minuten

**Backzeit:** 25 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| Fett          | 33 g                |
| Kohlenhydrate | 32 g                |
| Eiweiß        | 24 g                |
| Brennwert     | 539 kcal / 2.247 kJ |

### Zutaten (für 4 Portionen)

- 400 g Spätzle
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200 g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g kleine Bratwürstchen
- 150 g Cherrytomaten
- 2 EL Butaris Butterschmalz
- 100 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Emmentaler)

### Sauce:

- 1 TL Butaris Butterschmalz
- 2 Eier (Größe M)
- 150 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

### Zubereitung:

#### Schritt 1/5

Spätzle nach Packungsanweisung bissfest garen.

#### Schritt 2/5

Frühlingszwiebeln waschen, die Enden abschneiden und in feine Ringe schneiden. Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben, die Enden der Stiele entfernen und die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Bratwürstchen in kleine Stücke schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren.



## Schritt 3/5

Für die Sauce Butaris Butterschmalz schmelzen. Eier, Milch und Butaris Butterschmalz verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

## Schritt 4/5

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. In einer ofenfesten Pfanne Butaris Butterschmalz erhitzen und die Frühlingszwiebeln glasig anschwitzen. Champignons und Knoblauch hinzufügen und alles zusammen anbraten, bis die Pilze weich sind. Bratwürstchen und Cherrytomaten zu den Pilzen in die Pfanne geben und für weitere 5 Minuten braten. Spätzle hinzufügen und alles gut vermischen, sodass die Spätzle leicht angebraten werden.

## Schritt 5/5

Sauce gleichmäßig über die Spätzle gießen. Spätzleauflauf mit Bratwürstchen mit geriebenem Käse bestreuen und für ca. 25 Minuten im Ofen backen, bis der Käse goldbraun und knusprig ist.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).