

# Spätzle-Wurzelgemüse-Pfanne mit Klosterkäse überbacken



**Nummer** : 000585  
**Kategorie** : 28 al forno Vegetarisch  
**Datum** : 27.08.2021  
**Quelle** : Axel Dröge  
**Schlüsselwörter** : Hilcona & Alpenhain, Deutschland, Schweiz, Österreich  
**Allergene** : Gluten, Milch, Eier, Sojabohnen, Sellerie

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	558,14kJ	7%
	133,40kcal	
Eiweiß	5,28g	12%
Fett	4,79g	10%
-davon gesättigte Fettsäuren	2,73g	14%
Kohlenhydrate	22,15g	10%
-davon Zucker	1,84g	2%
Salz	1,1g	18%

Für: **10,0 Portionen**

## Zutaten

2,000 kg HILCONA Eier Spätzli, 2 x 2,5 kg, TK  
 0,050 kg Zwiebeln gehackt 3 mm  
 0,400 kg Karotten/Rüebli Würfel 5 x 5 x 5mm  
 0,250 kg Karotten-Pfälzer Würfel, 5 x 5 x 5 mm  
 0,200 kg Lauch Julienne  
 0,200 kg Stangensellerie Feinschnitt 3 mm  
 0,200 kg Pastinaken Würfel 5 x 5 x 5 mm  
 0,013 kg Speisesalz  
 0,002 kg Pfeffer schwarz frisch ab Mühle  
 0,001 kg Muskatnuss gemahlen  
 0,010 kg Knoblauch gehackt  
 0,600 l Bechamel-Sauce  
 0,100 kg Magerquark  
 0,350 kg ALPENHAIN Rotter Klosterkäse Scheiben, 15 g, 4 x 990 g, TK  
 0,020 kg Petersilie gehackt  
 0,004 kg Paprika edelsüss

## Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Bechamelsauce nach Rezept kochen.

Zubereitung:

- Gemüse ohne den Knoblauch kurz blanchieren und abkühlen.
- Gemüse und Knoblauch mit dem Salz, Pfeffer und Muskat vermischen.
- Mariniertes Gemüse mit den Spätzle vermischen.
- Mischung auf backofenfeste Schalen verteilen.
- Bechamelsauce mit dem Magerquark vermischen.
- Spätzle-Gemüsemischung gleichmässig mit der Sauce nappieren.
- Käsescheiben auf dem Gratin verteilen.
- Bei Heissluft backen. Beispiel GN 1/1 = 170°C für 40 Minuten.
- Das Gratin mit der gehackten Petersilie und dem Paprikapulver bestreuen und servieren.

Tipp:

- Der Magerquark gibt dem Gratin einen leichten und frischen Geschmack.
- 10 Portionen GN 1/1 = 3.300 kg Spätzle-Gemüsemischung, 0.7 l Bechamel & 0.350 kg Käse

Die Nährwert- und Allergen-Angaben auf diesem Rezept beziehen sich auf die Produkte mit denen wir das Rezept zu diesem Zeitpunkt entwickelt haben. Massgebend für Ihre Deklaration/Gästekunft sind die Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe die Sie für die Zubereitung des Rezepts verwendet haben.