

Spätzle-Auflauf



* Schmeckt auch ohne Hähnchen.

Ein Auflauf der Extraklasse, einfach nur gigantisch!

Auf den Fotos hatte ich 250 g Käse, es reichen jedoch auch 200 g. Braten Sie die Karotten nicht mit, sind sie noch relativ „knackig“. Ich finde sie kurz angebraten am besten.

Vielen Dank an Bettina Steger für diese leckere Rezept-idee!

Befüllen Sie die Form je nach Wunsch: Einen Teil z. B. ohne Gemüse. Oder ohne Fleisch, jedoch mit Gemüse (das ist mein Favorit) oder auch nur mit Spätzle, Soße und Käse.

100 g Gouda, 100 g Emmen-taler, jeweils in Stücken, zerkleinern und umfüllen. 6 Sek. / Stufe 8

150 g Karotten in Stücken zerkleinern und umfüllen. ca. 3 – 4 Sek. / Stufe 5

Spätzleteig:

300 g Dinkelmehl Type 630, 3 Eier, 1 TL Salz, 50 g Wasser, ca. 70 – 80 g Mineralwasser, 10 g Öl verarbeiten. 2 Min. / Knetstufe

Durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken, ziehen lassen, danach abschöpfen und die heißen Spätzle in eine gefettete Auflaufform (ca. 33 x 24 cm) füllen.

250 g rote Paprikaschoten (vorbereitet gewogen) in kleinen Würfeln darauf verteilen.

600 g Hähnchenbrustwürfel mit **1½ TL Salz, ¼ TL Pfeffer** würzen und in einer Pfanne mit **Öl** braten, zum Schluss die Karotten kurz mitbraten und alles in die Form geben.

Soße:

1 große Zwiebel halbiert,
1 Knoblauchzehe zerkleinern. 2 – 3 Sek. / Stufe 6
Mit **20 g Öl** dünsten. 3 Min. / Dampf. / Stufe 1

200 g Crème fraîche, 100 g Sahne, 300 g Wasser, 2 TL Paprikapulver edelsüß, 10 g Gemüsebrühe, ¾ TL Salz, ¼ TL Pfeffer, 15 g Weizenmehl Type 405

unterrühren, 2 – 3 Sek. / Stufe 5
anschließend erhitzen. 5 Min. / 90° / Stufe 2

Die Soße über den Auflauf gießen, mit Käse bestreuen und backen. / Backzeit: 180°, ca. 35 Min.

Je nach Belieben mit **Chiliflocken** bestreuen.