

## *Spätzli-Lauch-Gratin*

### *Schmackhaftes nur teilweise Fast-Food!*

#### *La Mise en Place:*

**100 g Kochschinken, 1 Lauchstängel, Butter, 1 gutes Stück Parmesan, Butter, 150 g frische Spätzli, Pfeffermühle, 1 dl Halbrahm**

#### *Die Vorbereitung:*

Schinken in Würfelchen schneiden. Das Zarte, Weisse vom Lauch in feine Ringlein schneiden. Eine Gratinform mit Butter auspinseln und Parmesan reiben.

#### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen. Den Lauch darin unter Wenden vier Minuten dünsten. Mit Pfeffer bestreuen. Spätzli zugeben und kurz mitbraten. Schinken und Lauch unterheben.

Lagenweise Spätzli-Lauch-Mischung und Parmesan in die Gratinform einschichten. Mit Parmesan abschliessen. Den Halbrahm darüber träufeln.

#### *Das Gratinieren:*

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

#### *Alternativen und Varianten:*

Frische Ravioli, Tortellini oder Teigwarenreste eignen sich auch prima!

#### *Gegen Food Waste:*

Sie haben Reste von Raclette? In Würfelchen schneiden und auf dem Gratin verteilen.

