

Spätzle - Broccoli - Gratin

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Schinken, gekocht
1		Tomate
150	Gramm	Broccoli (tiefgefroren)
400	Gramm	Spätzle, gekocht (Fertigprodukt)
1	Pack.	Sauces Béarnaise
100	Gramm	Bergkäse (gerieben)

Anleitung:

Zubereitungszeit: 40 Min.

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Schinken in Würfel schneiden.
3. Tomate waschen, den Blütenansatz und die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Broccoli auftauen lassen.
4. Spätzle zusammen mit dem Broccoli, den Tomatenwürfeln und dem Schinken in eine Auflaufform geben.
5. Béarnaise darüber gießen und mit Bergkäse bestreuen.
6. Im Backofen ca. 25 Min. backen.

Ernährungsinfo Je Portion: B: 1702 kJ (407 kcal) N: E 20g, KH 25g, F 25g