



Spätzle-Auflauf mit Wirsing-Gröstl

Zutaten für 4 Personen

Für den Auflauf

- ✪ 400 g Wirsing
- ✪ 2 Zwiebeln
- ✪ 200 ml Sahne
- ✪ 5–6 EL trockener Weißwein
- ✪ 150 g geriebener Bergkäse
- ✪ Muskat
- ✪ Salz, Pfeffer
- ✪ 500 g Spätzle aus dem Kühlregal
- ✪ 2 EL Rapsöl
- ✪ 5 Zimmermann Weißwürste (1 Pck.)

Für das Gröstel

- ✪ 100 g Zimmermann Bacon
- ✪ 1–2 EL Butterschmalz
- ✪ 50 g Parmesan

Zubereitung | ca. 40 min

- 1 Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen
- 2 Wirsing putzen und in feine Streifen schneiden. 100 g vom Wirsing beiseite stellen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die eine Hälfte der Zwiebel beiseite stellen.
- 3 Die Sahne mit dem Weißwein glatt rühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Spätzle, Bergkäse und Zwiebelstreifen von 1 Zwiebel mischen. Eine Auflaufform mit 1 Esslöffel Rapsöl einfetten. Die Masse in die Auflaufform geben, die enthäuteten Zimmermann Weißwürste gleichmäßig darüber verteilen und leicht in die Spätzlesmasse hineindrücken.
- 4 Im heißen Backofen 20–25 Minuten auf der mittleren Schiene überbacken. Zum Schluss, sollten die Würstchen und der Auflauf noch hell sein, den Grill für 3 bis 4 Minuten zuschalten.



Spätzle-Auflauf mit Wirsing-Gröstl

Zutaten für 4 Personen

Für den Auflauf

- ✧ 400 g Wirsing
- ✧ 2 Zwiebeln
- ✧ 200 ml Sahne
- ✧ 5–6 EL trockener Weißwein
- ✧ 150 g geriebener Bergkäse
- ✧ Muskat
- ✧ Salz, Pfeffer
- ✧ 500 g Spätzle aus dem Kühlregal
- ✧ 2 EL Rapsöl
- ✧ 5 Zimmermann Weißwürste (1 Pck.)

Für das Gröstel

- ✧ 100 g Zimmermann Bacon
- ✧ 1–2 EL Butterschmalz
- ✧ 50 g Parmesan

Zubereitung | ca. 40 min

- 5 In der Zwischenzeit Zimmermann Bacon in 2 Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Butterschmalz erhitzen, die beiseite gestellten Zwiebeln und den Bacon darin goldbraun anbraten. Zum Schluss den restlichen Wirsing solange mitbraten, bis er zusammenfällt. Pfeffern, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und das Gröstel zum Spätzle-Auflauf servieren.