

# Menu

## Spätzli-Gemüse-Gratin

### *Zutaten (für 4 Pers.)*

1 Zwiebel  
600 g Gemüse (Rüebli, Zucchetti)  
500 g Spätzli  
200 g geriebener Käse, z.Bsp. Emmentaler

Guss:  
3 Eier  
4 dl Milch  
2 EL Thymianblättchen  
1 TL Salz  
Pfeffer, wenig Muskatnuss

### *Zubereitung*

Zwiebel, Gemüse, Spätzli und Käse mischen, in die ausgebutterte Form geben.  
Guss: Alle Zutaten verrühren, würzen, darüber giessen.  
In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten gratinieren, garnieren und heiss servieren.