



# SPÄTZLE BLECHLE



## ZUTATEN:

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 500 g  | Eierspätzle        |
| 400 g  | Hähncheninnenfilet |
| 1      | rote Zwiebel       |
| 1      | weiße Zwiebel      |
| 100 g  | Gouda              |
| 150 ml | Wasser             |
| 1 TL   | Speisestärke       |
| 100 g  | Sahne              |
| 1 TL   | Pul Biber          |
| etwas  | Peffer & Salz      |
| 1 TL   | Gemüsebrühe        |
| 1 TL   | Paprika            |
| etwas  | TK Kräuter         |

## ZUBEREITUNG:

Die Eierspätzle werden in einer Auflaufform verteilt und mit gewürfelter roter und weißer Zwiebel bestreut.

Die Hähncheninnenfilets werden rundum mit Pul Biber, Paprika, Salz und Pfeffer gewürzt und auf die Spätzle gelegt.

Anschließend werden Wasser, Speisestärke, Sahne und Gemüsebrühe glatt verrührt und über den Auflauf gegossen.

Bei 180 °C wird alles etwa 25 Minuten im Grill, Backofen oder Airfryer gegart.

Danach wird der Gouda darüber verteilt und weitere 5 Minuten gebacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Zum Schluss kommen TK Kräuter darüber.

