



# pampered|chef

## Spätzleauflauf mit Eier und Speck

### Zutaten:

500 g Spätzle

1 Pck. Schinkenwürfel

10 Eier

1 TL Tango Argentino

1 TL Kräuterfreude

1 TL Bruschetta

Regenbogenpfeffer

etwas Knobi Genuss Salz

1 Pck. Raclettekäse

### Zubereitung:

Spätzle in die Stoneware rund geben.

Schinkenwürfel darüber streuen.

Die 10 Eier aufschlagen und in der Nixe zusammen mit den Gewürzen verquirlen. Die Eiermasse über die Spätzle gießen und alles mit dem Raclettekäse belegen.

Den Auflauf in den auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben und ca. 40 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind.

Wir lieben dazu einen gemischten Salat.