

Schneller Spätzleauflauf mit Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Spätzle (aus dem Kühlregal)
- 250 g TK-Erbesen und Möhren
- 100 g Kochschinken
- 150 g geriebener Käse

Für die Sauce:

- 200 g Schmand
- 200 ml [Gemüsebrühe](#)
- 1 EL Tomatenmark



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Kochschinken in Würfel. Gib ihn mit den Spätzle, Erbsen und Möhren in eine Auflaufform.
2. Verrühre für die Sauce den Schmand mit Gemüsebrühe und Tomatenmark. Gieße die Sauce über die Spätzlemischung und verrühre alles ein wenig.
3. Streue den Käse darüber. Backe den Spätzleauflauf ca. 30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

