

Spätzle-Spitzkohl-Auflauf mit Bratwürstchen

Momentan stehe ich total auf Spätzle und wenn sie noch selbstgemacht sind, umso besser. Mir kommen immer wieder neue Rezepte mit Spätzle in den Sinn. Dieses Mal habe ich sie mit Spitzkohl und Bratwürstchen kombiniert. Ausreichend Käse durfte natürlich nicht fehlen.





Für dieses Rezept habe ich die Spätzle selbstgemacht. Man kann aber auch Spätzle aus dem Tiefkühlfach nehmen, die man nur noch in kochendes Salzwasser geben muss, schmeckt genau so gut. Der Spitzkohl wurde leicht gedünstet, mit den Spätzle gemischt und mit einer leckereren Sahne-Käse-Soße übergossen. Aber die Krönung waren die angebratenen Würstchen. Oh, das war soooo lecker, kann ich Euch sagen. Aber überzeugt Euch selbst. Hier kommt das Rezept für Euch:







Rezept für den Spätzle-Spitzkohl-Auflauf mit Bratwürstchen:

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Spitzkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 600 ml Gemüsebrühe
- 500 g Spätzle
- 250 g geriebener Käse
- 200 g Kochsahne
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 1 Packung Bratwürstchen
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Petersilie

Zubereitung:

1. Spitzkohl in Streifen schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch würfeln.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten.
4. Spitzkohlstreifen dazugeben und 5 Minuten anbraten.
5. 100 ml Gemüsebrühe zugießen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
6. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.
7. Spätzle zubereiten oder bei TK Spätzle Packungsanweisung beachten.
8. Butter erhitzen und mit Mehl bestäuben.
9. Unter Rühren mit 500 ml Gemüsebrühe ablöschen.
10. Sahne dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
11. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. 100 g geriebener Käse unter Rühren einrieseln lassen.
13. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen von beiden Seiten goldbraun anbraten.

14. Spätzle zu dem Kohl dazugeben, gut durchmischen und in eine Auflaufform geben.
15. Sahnesoße darüber geben.
16. Die Würstchen auf den Spätzle verteilen und mit 150 g geriebenem Käse bestreuen.
17. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C (Umluft) ca. 20 Minuten überbacken.

Lasst es Euch schmecken!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**







Weitere leckere Pasta-Rezepte für Euch:

- [Käsespätzle überbacken](#)
- [Hackfleisch-Spitzkohl-Makkaroni](#)
- [Spaghetti Carbonara-Art aus dem Ofen](#)
- [Pasta mit Spinat-Käse-Soße](#)
- [Gnocchi in Schinken Salami Tomatensoße](#)
- [Pasta in Birnen Lauch Sahnesoß](#)