

SPÄTZLE-AUFLAUF MIT SONNTAGSKRAKAUER



Angaben für 2 Personen

Ein schneller Ofen-Klassiker: cremige Spätzle mit **Sonntagskrakauer**, Gemüse und viel Käse überbacken.

Zutaten von golly's

- [3 Sonntagskrakauer](#)

Weitere Zutaten

- 250 ml Sahne
- 500 g Spätzle (Kühlregal)
- 200 g TK Erbsen & Möhren
- 300 ml passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Knoblauchpulver
- 150 g geriebener Käse

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Spätzle in eine große Auflaufform geben.
3. Erbsen & Möhren darüber verteilen.
4. Sonntagskrakauer in Scheiben schneiden & dazugeben.
5. Sahne und passierte Tomaten darüber gießen.
6. Gewürze dazugeben, alles gut vermengen.
7. Käse darauf verteilen und für 30 Minuten backen lassen.