



Spätzligratin mit Krautstiel und Speck

Spätzliteig, Krautstiel, Speck und natürlich Käse und Rahm sind die Zutaten der Bündner Spezialität Capuns und verleihen auch diesem währschaften Gratin den unverwechselbaren Capuns-Geschmack. Abgesehen von den Spätzli ist die Zubereitung als Gratin einfacher. Spätzli bereitet man am besten in grösseren Mengen zu, sie lassen sich gut einfrieren und sind einige Wochen haltbar.

Zutaten (2 Portionen)

350g Spätzli (Rezept von da)
250g Krautstiel
50g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
120g Kochspeck
40g Bergkäse oder Halbhartkäse gerieben
1dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Bratbutter

Zubereitung

Blattwerk von den Krautstielen abtrennen und zu 2-3cm grossen Stücken schneiden. Kiele je nach Breite längs halbieren und zu Streifen schneiden.

Kiele in ein Dampfsieb geben, salzen und zugedeckt 5 Minuten dämpfen. Blattwerk zugeben, etwas nachsalzen und weitere 4 Minuten dämpfen. Auskühlen lassen.

Zwiebel hacken, den Speck zu dünnen, ca. 1cm breiten Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Alles zusammen in wenig Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.

Alles in eine Schüssel geben, die Hälfte des Käses und Rahm zugeben, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und vermischen. In eine ausgebutterte Gratinform geben, mit dem Rest des Käses bestreuen und dem Rest des Rahms übergießen. Nach Belieben mit ein paar Zwiebelringen belegen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten gratinieren.









