Spätzlepizza

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

300 g Spätzle

250 Schinkenwürfel
700 g Mexikanisches Pfannengemüse

200 g Schmand
200 g Milch
3 Eier

200 g Gouda (gerieben)

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 30min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 180°C
Umluft: 180°C

Zubereitung:

Spätzle ca. 10 Minuten kochen, auf ein Sieb geben und etwas abkühlen lassen. Dauerbackunterlage mit Gar-Profi auf den Thermo-Star legen, Spätzle darin verteilen.

Schinkenwürfel und Mexikaisches Pfannengemüse auf den Spätzle verteilen

im vorgeheizten Backofen bei 180° C 15 min. garen.

Schmand, Milch und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Paprika ect. nach Belieben würzen.

Diese Masse auf den heißen Gemüsespätzlen verteilen. geriebenen Gouda darüber streuen und

nochmal 15 Minuten backen.