



Sauerkraut-Schinken mit Spätzli

(4 Personen)

- 3 EL Milch
- 4 EL Crème fraîche
- 0.25 TL Paprika
- 0.25 TL Salz
- 500 g Spätzli
- 250 g (gekochtes) Sauerkraut*
- 150 g Schinken (in Tranchen)
- 150 g Raclettekäse* (in Scheiben)

*im Hoflädli erhältlich

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Milch mit Crème fraîche verrühren, würzen, mit den Spätzli in eine weite Gratinform geben, mischen.

Sauerkraut abtropfen, gut ausdrücken, auf den Schinkentranchen verteilen, aufrollen, auf die Spätzli legen.

Käse auf den Schinkenrollen verteilen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens.