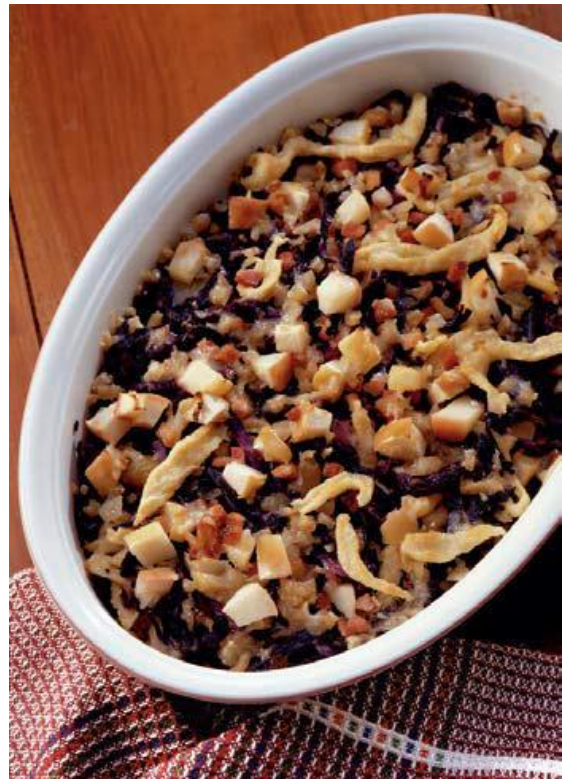


# Spätzli-Gratin mit Marroni

## Zutaten

für 8 Personen

1 kg Spätzli  
600g Rotkraut  
200g Speckwürfel  
2 säuerlicher Äpfel  
300 g Marroni  
200 g milder geriebener Appenzeller  
2 EL Öl



## Zubereitung

### Marroni-Streusel

1/3 Marroni fein hacken

Marroni, geriebenem Appenzeller und Öl mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist

### Gratin

2 Äpfel in ca. 1 cm grosse Würfeln schneiden, 2/3 der Marroni ca. vierteln

Rotkraut mit 1/2 der Apfelwürfelchen und den geviertelten Marroni etwas köcheln lassen (ca. 10-15 Min.)

Speckwürfel in Bratpfanne anbraten. Das gut abgetropfte Rotkraut dazugeben und mit dem Speck mischen (nicht mehr kochen)

Spätzli und Rotkraut in der Form mischen (so, dass nicht gleich alles rot wird) Restliche Apfelwürfelchen darüber verteilen. Zuletzt den Marroni-Streussel auf dem Gratin verteilen

Gratinieren: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens