

# Glarner Spätzlipfanne mit Gemüse von Martin Vogel

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

1.0 kg Mehl	in Schüssel geben
* 5 g Salz	in Schüssel geben
5.0 dl Wasser	
10 Stück Eier	In separates Gefäss geben mit Schwingbensen verrühren, in Schüssel dazugießen, rühren bis Teig glatt ist und Blasen wirft. Anschliessend durch Knöpflesieb in kaltes Wasser streichen. Mit Schaumkelle rausnehmen.
200 g Rüeblen	
2.0 Stück Pepperoni	
100 g Zucchini (g)	zusammen mit Knöpfli anbraten
300 g Broccoli	
200 g Zwiebel	
500 g Reibkäse	Gruyere
1.0 Liter Halbrahm	evtl laktosefrei

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Gemüse klein schneiden

Gemüse in Pfanne mit Öl anbraten und bevor es ganz durch ist, die Spätzli hinzugeben

Reibkäse und Rahm untermengen

Mit Gewürzen abschmecken