

Glarner Spätzlipfanne mit Gemüse von Martin Vogel

Mengen für 36 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

3.6 kg Mehl	in Schüssel geben
3.6 TL Salz	in Schüssel geben
1.8 Liter Wasser	
36 Stück Eier	In separates Gefäss geben mit Schwingbensen verrühren, in Schüssel dazugiessen, rühren bis Teig glatt ist und Blasen wirft. Anschliessend durch Knöpflisieb in kaltes Wasser streichen. Mit Schaumkelle rausnehmen.
720 g Rüebli	
7.2 Stück Pepperoni	
360 g Zucchini (g)	zusammen mit Knöpfli anbraten
1.08 kg Broccoli	
720 g Zwiebel	
1.8 kg Reibkäse	Gruyere
3.6 Liter Halbrahm	evtl laktosenfrei

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