Herbstliche Spinat-Spätzle-Pfanne von Melvin Johner

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika

10 kg Knöpfli	
2 kg Spinat	Frisch
5.0 Liter Vollrahm	
250 g Pinienkerne	
25 Stück Knoblauchzehen	
2.5 kg Frische Champignons	
25 Stück Tomaten	
50 g Chilischoten	

Braune Champignons in Scheiben schneiden.
Zwiebel abziehen und fein würfeln.
Knoblauch abziehen und fein hacken.
Chili längs halbieren, entkernen und Chilihälften fein hacken.

In einer grossen Pfanne ohne Zugabe von Fett Pinienkerne bei mittlerer Hitze 3 – 5 Min. anrösten, bis sie duften.
Anschliessend Pinienkerne aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

In derselben Pfanne Öl* erhitzen und Spätzle darin ca. 5 Min. knusprig anbraten.
Anschliessend Spätzle in eine grosse Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
Erneut Öl* in der Pfanne erhitzen und Champignonscheiben, Knoblauch-, Zwiebel- und Chiliwürfel (scharf!) für ca. 5 Min. anbraten.

Pfannengemüse mit der Sahne ablöschen, Gemüsebrühe einrühren und alles für ca. 2 Min. köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt.
Tomate halbieren, Strunk entfernen und Tomatenhälften grob würfeln.

Spätzle, Tomatenwürfel, Pfeffermischung und Babyspinat zugeben und alles gut miteinander verrühren.

Spinat-Spätzle-Pfanne auf tiefen Tellern anrichten, Pinienkerne darüberstreuen und geniessen.