Käse-Spätzle-Pfanne (glutenfrei) by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Diese Käse-Spätzle-Pfanne ist heiß geliebt! Warum? Das beliebte Pfannengericht schmeckt - nach diesem Rezept zubereitet - echt mal anders. Wie? Noch besser als sonst!

Quelle: https://www.gutekueche.at/spaetzleteig-rezept-3858

Tags: Für Zeltlager, Einfach

1.0 g Salz	
12.5 Stück Eier	Die Eier mit der Milch in einer Schale gut versprudeln und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
1.25 kg Mehlmischung Glutenfrei	Für den Teig die Eier, Wasser und Salz mit einem Kochlöffel verrühren, nach und nach das Mehl einarbeiten. Mit dem Kochlöffel von Hand schlagen, bis der schön glatt ist. Er muss fest, aber leicht fliessend sein. Ist der Teig zu dünn, gibt man etwas Mehl dazu. Spätzle in kochendes Wasser schaben und nach ca. 5 Min. herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die Spätzle mit kaltem Wasser abschwenken, dann abtropfen lassen. In einer Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.
625 g Schinkenwürfel	Den Schinken klein würfeln, anbraten
1.0 dl Milch	In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Schinken und die Spätzle darin anbraten. Nun die Eiermasse zugeben und kurz mitbraten, damit immer wieder die Spätzle wenden.
1.0 dl Rahm	
400 g Zwiebel	
250 g Pepperoni (g)	
250 g Rüebli	
250 g Erbsen	
100 g Champignons	
150 g Zucchetti (g)	
200 g Bergkäse	Vor dem Servieren mit Käse bestreuen und genießen.