

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

Mengen für 2 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

* 5 Prise Salz	
2.5 Stück Eier	Die Eier mit der Milch in einer Schale gut versprudeln und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
2.5 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.
250 g 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.
2 cl Rahm	Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.
2 cl Rahm 80 g Zwiebel	Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.
	Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.
80 g Zwiebel	Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.
80 g Zwiebel 60 g Pepperoni (g)	Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.
80 g Zwiebel 60 g Pepperoni (g) 60 g Rüebli	Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.
80 g Zwiebel 60 g Pepperoni (g) 60 g Rüebli 60 g Erbsen	Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.
80 g Zwiebel 60 g Pepperoni (g) 60 g Rüebli 60 g Erbsen 30 g Champignons	Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.

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