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

Mengen für 25 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

2.5 g Salz	
25 Stück Eier	Die Eier mit der Milch in einer Schale gut versprudeln und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
2.5 kg Mehl	Für den Spätzleteig 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.
2.5 Liter 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.
2.5 dl Rahm	
1.0 kg Zwiebel	
750 g Paprika	
750 g Rüebli	
750 g Erbsen	
375 g Champignons	
500 g Zucchetti (g)	
500 g Broccoli	
500 g Bergkäse	Vor dem Servieren mit Käse bestreuen und genießen.