

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

Spielmann

Mengen für 28 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: Einfach, Für Zeltlager

2.8 g Salz	
28 Stück Eier	Die Eier mit der Milch in einer Schale gut versprudeln und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
2.8 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.
2.8 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.
2.8 dl Rahm	
1.12 kg Zwiebel	
840 g Paprika	
840 g Rüeblli	
840 g Erbsen	
420 g Champignons	
560 g Zucchetti (g)	
560 g Broccoli	
560 g Bergkäse	Vor dem Servieren mit Käse bestreuen und genießen.