



Lauch-Spätzli-Scheiss von cevi Köniz-Liebefeld

Mengen für 10 Personen

Zur Hilfe ev. die Bösch-brüder dazuholen, ist ihre Spezialität

2.5 EL Butter	In einer weiten Pfanne warm werden lassen.
2.5 Stück Zwiebeln	fein gehackt mit dem Knoblauch andämpfen.
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
1.25 kg Lauch	mitdämpfen
2.5 dl Bouillon (flüssig)	
1.5 kg Knöpfli	
2.5 dl Rahm	Bouillon mit Rahm dazugiessen, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, würzen.
500 g Reibkäse	Spätzli mit dem Käse dem ganzen begeben und mischen.
500 g Frische Champignons	