

Spätzli Pfanne von Oliver Jauch

Mengen für 10 Personen

Zwiebeln mit butter glasig braten, herausnehmen, beiseite stellen. Butter in derselben Bratpfanne erhitzen, Rüebli und Spätzli begeben, ca. 5 Min. rührbraten. Hitze reduzieren, Rahm dazugiessen, würzen, ca. 2 Min. fertig kochen. Käse und Petersilie daruntermischen, beiseite gestellte Zwiebelringe darauf verteilen.

Gewürze: Salz, Pfeffer, Petersilie

50 g Bratbutter	schätzometrisch
200 g Zwiebel	in Ringli schneiden
750 g Rüebli	grob gerieben
1.25 kg Spaghetti	Eier spätzli
2.5 dl Vollrahm	
250 g Reibkäse	Gruyere
2.5 Bund Peterli	grob gehakt