Spätzli Pfanne von Oliver Jauch

Mengen für 52 Personen

Zwiebeln mit butter glasig braten, herausnehmen, beiseite stellen. Butter in derselben Bratpfanne erhitzen, Rüebli und Spätzli beigeben, 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, Petersilie, Pfeffer

260 g Bratbutter	schäzometrisch
1.04 kg Zwiebel	in Ringli schneiden
3.9 kg Rüebli	grob gerieben
6.5 kg Spaghetti	Eier spätzli
1.3 Liter Vollrahm	
1.3 kg Reibkäse	Gruyere
13 Bund Peterli	grob gehakt