

Spätzli (selbergemacht) mit Gemüse von Janine Truschner

Mengen für 10 Personen

Quelle: Grundrezept Betty Bossi

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

Ausrüstung: Knöpflisieb

500 g Mehl	in eine Schüssel geben
250 g Knöpfelmehl	in eine die Schüssel geben
2.0 TL Salz	alles in einer Schüssel mischen
1.85 dl Milch	
1.85 dl Wasser	mit der Milch vermischen
7.5 Stück Eier	verklopfen, auf einmal dazugiessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen
200 g Rüebli	
2.0 Stück Pepperoni	
100 g Lauch	
200 g Erbsen	
200 g Zucchini (g)	Gemüse alles schnibbeln und in einer grossen Pfanne ca 5min anbraten. Spätzli hinzufügen und weitere 5min mitbraten.
500 g Reibkäse	
5 dl Halbrahm	Käse und Halbrahm hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz, Paprika und Muskatnuss abschmecken