

Spätzli (selbergemacht) mit Gemüse von Janine Truschner

Mengen für 30 Personen

Quelle: Grundrezept Betty Bossi

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika, Muskatnuss

Ausrüstung: Knöpflisieb

1.5 kg Mehl	in eine Schüssel geben
750 g Knöpfelmehl	in eine die Schüssel geben
6.0 TL Salz	alles in einer Schüssel mischen
5.55 dl Milch	
5.55 dl Wasser	mit der Milch vermischen
22.5 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
600 g Rüebli	
6.0 Stück Pepperoni	
300 g Lauch	
600 g Erbsen	
600 g Zucchini (g)	Gemüse alles schnibbeln und in einer grossen Pfanne ca 5min anbraten. Spätzli hinzufügen und weitere 5min mitbraten.
1.5 kg Reibkäse	
1.5 Liter Halbrahm	Käse und Halbrahm hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz, Paprika und Muskatnuss abschmecken