Spätzlipfanne von Livio Aemmer

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/12004/spaetzlipfanne?startAuto1=0&menge=12

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer

100 g Bratbutter	
300 g Zwiebel	in Ringen, Zwiebelringe in Butter bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. langsam knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen.
1.0 kg Rüebli	grob gerieben
1.6 kg Knöpfli	Rüebli und Spätzli in Pfanne geben, ca. 5 Min. rührbraten.
3.0 dl Vollrahm	Hitze reduzieren, Rahm dazugiessen, würzen, ca. 2 Min. fertig kochen.
300 g Reibkäse	
2.0 Bund Peterli	grob gehackt, Käse und Petersilie daruntermischen, beiseite gestellte Zwiebelringe darauf verteilen.