

Spätzlipfanne

von fabgsch@gmail.com

Mengen für 10 Personen

500 g Knöpflimehl	
250 g Weissmehl	
2.0 TL Salz	In Schüssel mischen
1.875 dl Milch	
1.875 dl Wasser	Mit Milch vermischen
7.5 Stück Eier	Mit Milchwasser verrühren Zum Mehl mischen Teig kneten 30 Minuten ruhen lassen Danach Teig durch Spätzlisieb ins leicht kochende Salzwasser streichen, sobald sie an der Oberfläche sind, rausnehmen und abtropfen
3.0 kg Schalotte	Schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	In Scheiben
2.5 EL Mehl	Alles mischen und mit etwas Butter anbraten. Evt. noch etwas Salbei und Salz verfeinern
300 g Raclettekäse	
7.5 cl Wasser	Spätzli, Käse und Wasser in eine Pfanne geben und gelegentlich rühren bis der Käse schmilzt