

# Spätzlipfanne

von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/12004/spaetzlipfanne?startAuto1=4&menge=10>

50 g Butter
1.0 kg Eierspätzli
500 g Rüebli
500 g Broccoli
2.5 dl Vollrahm
250 g Reibkäse
1.0 Bund Peterli

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen, Zwiebelringe bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. langsam knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen. Butter in derselben Bratpfanne erhitzen, Rüebli und Spätzli begeben, ca. 5 Min. rührbraten. Hitze reduzieren, Rahm dazugießen, würzen, ca. 2 Min. fertig kochen. Käse und Petersilie daruntermischen, beiseite gestellte Zwiebelringe darauf verteilen.