

Spätzlipfanne

von Rahel Bürgi

Mengen für 40 Personen

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

200 g Butter

4.0 kg Eierspätzli

2 kg Rüebli

2 kg Broccoli

1.0 Liter Vollrahm

1.0 kg Reibkäse

4.0 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.