



Spätzlipfanne

von Jens Holliger

Mengen für 35 Personen

Quelle: Mamma Mucci's Lagerkochbuch

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

8.75 kg Knöpfli	Statt die Spätzli zu kaufen, kann man sie auch selber herstellen.
1.4 kg Lauch	Den Lauch waschen und schneiden.
35 g Knoblauchzehen	Knoblauch fein hacken
875 g Reibkäse	Danach ein Teil des Käses beifügen und mit Rahm verfeinern
7 dl Rahm	
1.05 kg Brot	Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Salat und Brot und dem restlichen Käse servieren.
700 g Broccoli	

Vegi-Tipp: Für 1 Person: 50g Speck durch 80g Gemüse (Zucchetti, KARotten) ersetzen.