

# Spätzlipfanne

von Zoe Spycher

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

500 g Specktranchen

400 g Greyerzer

1.0 Liter Rahm

2.0 kg Eierspätzli

2.0 g Zwiebel

8.0 Stück Rüebl

Spätzli in etwas Öl Goldbraun anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen zugedeckt mit Alufolie

Speck Tranchen in Streifen schneiden und mit den zwei Zwiebeln (gehakt) und den Rüebl in kleinen Stücken geschnitten, anbraten

Rahm dazu Giesen und würzen, sowie Käse in den Rahm geben

Spätzli wieder dazufügen und alles gut untereinander geben.