

Spätzlipfanne

von Prusik

Mengen für 24 Personen

Quelle: Mamma Mucci's Lagerkochbuch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

6.0 kg Knöpfli	Statt die Spätzli zu kaufen, kann man sie auch selber herstellen.
960 g Lauch	Den Lauch waschen und schneiden.
24 g Knoblauchzehen	Knoblauch fein hacken
1.2 kg Speck	Speck in Würfel schneiden Lauch, Knoblauch und Speck anbraten. Spätzli dazugeben und goldbraun anbraten.
600 g Reibkäse	Danach ein Teil des Käses beifügen und mit Rahm verfeinern
4.8 dl Rahm	
720 g Brot	Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Salat und Brot und dem restlichen Käse servieren.

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