



# Spätzlipfanne von Prusik

Mengen für 31 Personen

Quelle: Mamma Mucci's Lagerkochbuch

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

|                     |                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.75 kg Knöpfli     | Statt die Spätzli zu kaufen, kann man sie auch selber herstellen.                                           |
| 1.24 kg Lauch       | Den Lauch waschen und schneiden.                                                                            |
| 31 g Knoblauchzehen | Knoblauch fein hacken                                                                                       |
| 1.55 kg Speck       | Speck in Würfel Schneiden<br>Lauch, Knoblauch und Speck anbraten. Spätzli dazugeben und goldbraun anbraten. |
| 775 g Reibkäse      | Danach ein Teil des Käses beifügen und mit Rahm verfeinern                                                  |
| 6.2 dl Rahm         |                                                                                                             |
| 930 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.