



# Spätzlipfanne von Prusik

Mengen für 33 Personen

Quelle: Mamma Mucci's Lagerkochbuch

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

8.25 kg Knöpfli	Statt die Spätzli zu kaufen, kann man sie auch selber herstellen.
1.32 kg Lauch	Den Lauch waschen und schneiden.
33 g Knoblauchzehen	Knoblauch fein hacken
1.65 kg Speck	Speck in Würfel schneiden Lauch, Knoblauch und Speck anbraten. Spätzli dazugeben und goldbraun anbraten.
825 g Reibkäse	Danach ein Teil des Käses beifügen und mit Rahm verfeinern
6.6 dl Rahm	
990 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.