

Spätzlipfanne

von Gabriela Thürlemann

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/12004/spaetzlipfanne?startAuto1=4&menge=10>

50 g Butter

1.0 kg Eierspätzli

500 g Rüeblli

500 g Broccoli

2.5 dl Vollrahm

250 g Reibkäse

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen, Zwiebelringe bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. langsam knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen. Butter in derselben Bratpfanne erhitzen, Rüeblli und Spätzli begeben, ca. 5 Min. rührbraten. Hitze reduzieren, Rahm dazugiessen, würzen, ca. 2 Min. fertig kochen. Käse und Petersilie daruntermischen, beiseite gestellte Zwiebelringe darauf verteilen.