



Spätzlipfanne

von Rahel Bürgi

Mengen für 23 Personen

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

115 g Butter

2.3 kg Eierspätzli

1.15 kg Rüebli

1.15 kg Broccoli

5.75 dl Vollrahm

575 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, Rüebli 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.