

Spätzlipfanne

von Rahel Bürgi

Mengen für 68 Personen

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

340 g Butter

6.8 kg Eierspätzli

3.4 kg Rüebli

3.4 kg Broccoli

1.7 Liter Vollrahm

1.7 kg 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.