



Spätzlipfanne

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Spätzlipfanne mit Gemüse, Zwiebelschweize und Räuchertofu Topping

750 g Mehl	Mehl, Knöpflimehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
500 g Knöpflimehl	
3.75 TL Salz	
3.75 dl Milch	Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
3.75 dl Wasser	
12.5 Stück Eier	
200 g Butter	Spätzli in Butter goldbraun anbraten, in eine Schüssel geben, beiseitestellen.
2.0 Stück Zwiebeln	In einer Bratpfanne Zwiebeln in Butter andünsten. Gemüse beifügen, ca. 5 Minuten köcheln. Mit Bouillon/Weisswein ablöschen, Rahm dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Spätzli beifügen, mischen, abschmecken.
200 g Lauch	
400 g Rüebli	
400 g Broccoli	
250 g Reibkäse	
6.0 dl Rahm	
250 g Räuchertofu	anbraten, als Topping servieren hihi :)
1.0 Bund Peterli	hacken, als Topping servieren :)
5.0 Stück Zwiebeln	Zwiebelschweize / Röstzwiebeln als Topping :) Zwiebeln salzen, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit dem Haushaltspapier trocken tupfen. Mehl und Pfeffer in einem Plastikbeutel gut mischen, Zwiebeln beigeben, Beutel gut verschliessen und kräftig schütteln, bis die Zwiebeln mit dem Gewürzmehl überzogen sind, überschüssiges Mehl abklopfen.

Mehl, Knöpflimehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Teig portionenweise auf einem nassen Stielbrettchen ausstreichen. Mit dem Rücken eines langen Messers oder dem Teighörnchen schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden.

Teig portionenweise durchs Knöpflesieb direkt ins leicht siedende Salzwasser streichen.