



Spätzlipfanne

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/spatzli-und-knopfli-grundrezept-10001757/?srsltid=AfmBOoqk6Ck9yE0WfZs3bMBavfySE_zcAyTFvdXJAHl4a4_SDKhjt-MN

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_CHDO_09/spaetzlipfanne-mit-gemuese/

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_CHDO_09/spaetzlipfanne-mit-gemuese/

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	
12.5 Stück Eier	
3.75 dl Wasser	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.
200 g Butter	Spätzli in Butter goldbraun anbraten, in eine Schüssel geben, beiseitestellen.
400 g Rüebli	In einer Bratpfanne Zwiebeln in Butter andünsten. Rüebli beifügen, ca. 5 Minuten köcheln. Mit Bouillon/Weisswein ablöschen, Rahm dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Spätzli beifügen, mischen, abschmecken.
60 g Butter	
200 g Lauch	
2.0 Stück Zwiebeln	
400 g Broccoli	
6.0 dl Vollrahm	
200 g Räuchertofu	anbraten und als "Specktopping" servieren hihi :)
1.0 Bund Peterli	hacken, als Topping servieren

Knöpfli/Spätzli:

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 austreichen. Mit dem Rücken eines langen Messers oder dem Teighörnchen schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden. Teig portionenweise durchs Knöpfli sieb direkt ins leicht siedende Salzwasser

er streichen. Spätzli / Knöpfli ziehen lassen, sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen. Spätzlipfanne: