Spätzlipfanne mit Gemüse

von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

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

Gewürze: Muskatnuss, Curry mild, Kardamon, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Schaumkelle, Knöpflisieb, Raffel

1.0 kg Mehl	
5.0 dl Milch	
10 Stück Eier	Mehl, Milch und Eier in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren, mit Salz, Pfeffer würzen Reichlich Salzwasser aufkochen und eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Den Teig portionenweise auf eine Röstiraffel oder ein Knöpflisieb geben und durch die Löcher ins kochende Wasser streichen. Die Spätzli im leicht siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen, in die Schüssel mit kaltem Wasser geben.
2.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
400 g Kürbis	klein gewürfelt
400 g Rüebli	in Würfeln
2.0 dl Bouillon (flüssig)	
200 g Broccoli	Federkohl
6.0 dl Rahm	Spätzli in Butter goldbraun anbraten, in eine Schüssel geben, beiseitestellen. In einer Bratpfanne Zwiebeln in Butter andünsten. Kürbis und Rüebli beifügen, ca. 5 Minuten köcheln. Mit Bouillon/Weisswein ablöschen, Rahm dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Federkohl dazugeben, weitere 5 Minuten garen. Spätzli beifügen, mischen, abschmecken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Prisen Kardamon und 2 EL Curry bsp. abschmecken.
250 g Reibkäse	zum darüber streuen