

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: Kardamon, Muskatnuss, Salz, Curry mild, Pfeffer

Ausrüstung: Raffel, Knöpflisieb, Schaumkelle

| | |
|---------------------------|--|
| 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 Rübli | in Würfeln |
| 2.0 dl Bouillon (flüssig) | |
| 200 g Chinakohl | Federkohl |
| 6.0 dl Rahm | Spätzli in Butter goldbraun anbraten, in eine Schüssel geben, beiseitestellen. In einer Bratpfanne Zwiebeln in Butter andünsten. Kürbis und Rübli 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 |