



Spätzlipfanne mit Gmües

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

1.0 dl Öl	Heiss werden lassen
1.6 kg Eierspätzli	Scharf anbraten, am Anfang paar Minuten gut in Bewegung halten und nach kurzer Zeit bisschen runterschalten und Gemüse dazu (wenn gäbig geschnitten alles gleichzeitig)
100 g Zucchini (g)	
200 g Broccoli	
200 g Pepperoni (g)	
200 g Pilze	Optional oder separat? Menge ggfls. nach unten anpassen
8 cl Rahm	Wenn Gemüse kurz vor gut ist, Rahm und Gruyère untermischen, bisschen beides nadsna. Schmelzen, eindicken lassen und gut. Pro Tip: Rahm schomau vorheize
150 g Reibkäse	Gruyère am beschte. Ämu uf kei fau dä vom TopCC