

# Spätzlipfanne mit spinaaaaaat von anais schmidt

Mengen für 10 Personen

500 kg Spinat	Den Spinat gründlich waschen und grob hacken.
1.0 kg Eierspätzli	In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Spätzli gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen, bis sie al dente sind.
160 g Zwiebel	fein hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	feinhacken In einer großen Pfanne die Butter oder das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die gehackten Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und für etwa 3-4 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind.  Den gehackten Spinat dazugeben und unter Rühren kochen, bis er zusammenfällt und weich wird.
2 dl Rahm	
1.0 dl Bouillon (flüssig)	Die Sahne und Gemüsebrühe hinzufügen und gut umrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
200 kg Reibkäse	Die gekochten Spätzli in die Pfanne geben und vorsichtig unter die Spinat-Sauce mischen, bis alles gut kombiniert ist. Der geriebene Käses über die Spätzli-Spinat-Mischung streuen und unterrühren. . Pfanne vom Herd nehmen