



vegetarische Spätzlipfanne von noemi.stirnemann@...

Mengen für 170 Personen

3.4 Liter Milch	
3.4 Liter Wasser	lauwarm
102 Stück Eier	
25.5 Stück Zwiebeln	
21.3 kg Gemüse nach Wahl	Rüebli, Lauch
3.4 kg Reibkäse	
8.5 Liter Rahm	
25.5 kg Knöpfli	

Zwiebeln in einer grossen Pfanne andünsten, zerkleinertes Gemüse begeben und mitdünsten. Ablöschen, knapp weich garen und mit Bouillon würzen. Die Knöpfli und das Gemüse in ausgebutterte Gratinform geben, Reibkäse darüber streuen und mit Rahm übergiessen. Würzen und im Ofen überbacken. Falls kein Ofen vorhanden ist: Spätzli in separater Pfanne anbraten. Angedünstetes Gemüse hinzugeben, mischen. Rahm und Käse hinzugeben, in der Pfanne wenden bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.