

Käse-Spätzle-Pfanne by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 32 Personen

Diese Käse-Spätzle-Pfanne ist heiß geliebt! Warum? Das beliebte Pfannengericht schmeckt - nach diesem Rezept zubereitet - echt mal anders. Wie? Noch besser als sonst!

Quelle: <https://www.gutekueche.at/spaetzleteig-rezept-3858>

Tags: Vegetarisch, Einfach, Für Zeltlager

24 Stück Eier	
3.2 g Salz	
3.2 kg Mehl	Für den Spätzleteig die Eier, Wasser und Salz mit einem Kochlöffel verrühren, nach und nach das Mehl einarbeiten. Mit dem Kochlöffel von Hand schlagen, bis der schön glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Ist der Teig zu dünn, gibt man etwas Mehl dazu. Spätzle in kochendes Wasser schaben und nach ca. 5 Min. herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die Spätzle mit kaltem Wasser abschwenken, dann abtropfen lassen. In einer Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.
2 kg Schinken	Den Schinken klein würfeln.
32 Stück Eier	Die Eier mit der Milch in einer Schale gut versprudeln und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
3.2 dl Milch	In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Schinken und die Spätzle darin anbraten. Nun die Eiermasse zugeben und kurz mitbraten, damit immer wieder die Spätzle wenden.
3.2 dl Rahm	
1.28 kg Zwiebel	
800 g Paprika	
800 g Rüebli	
800 g Erbsen	
320 g Champignons	
480 g Zucchetti (g)	
640 g Bergkäse	Vor dem Servieren mit Käse bestreuen und genießen.