

Käse-Spätzle-Pfanne (glutenfrei, vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 2 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: Einfach, Für Zeltlager

1.5 Stück Eier	
* 5 Prise Salz	
0.2 Stück Abfallsäcke 110 Lt	Glutenfreies Mehl (1kg) 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.
2.0 Stück Eier	Die Eier mit der Milch in einer Schale gut versprudeln und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
2 cl 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.
2 cl Rahm	
80 g Zwiebel	
60 g Paprika	
60 g Rüebli	
60 g Erbsen	
30 g Champignons	
40 g Zucchini (g)	
40 g Broccoli	
40 g Bergkäse	Vor dem Servieren mit Käse bestreuen und genießen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g