

Spätzli-Gemüse-Gratin von DIEküche

Mengen für 50 Personen

mit selbstgemachten Spinat-Spätzli

Quelle: https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZH130915_0029A-40-de

3.13 kg Knöpfliemehl	
5.0 g Muskatnuss	
12.5 TL Salz	
5.0 g Pfeffer	in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken
2.5 kg Magerquark	
2 dl Wasser	
12.5 EL Öl	
37.5 Stück Eier	
1.25 kg Rahmspinat (gefrohren)	in einem Messbecher pürieren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen. Teig portionenweise durchs Knöpfli sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in die vorbereitete Form geben.
12.5 EL Öl	in einer Pfanne warm werden lassen
1.0 kg Zwiebel	
12.5 Stück Knoblauchzehen	andämpfen
6.0 kg Rüebli	
1.25 kg Pilze	mitdämpfen
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	hinzugeben, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, würzen
50 g Thymian	beigeben
1.88 kg Reibkäse	
2.5 Liter Halbrahm	Die Hälfte des Käses darunter mischen. Rahm dazugiessen, restlichen Käse darüberstreuen. ca. 15 Min. in der oberen Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.