

Spätzli Pfanne selbst gemacht von Melvin Johner

Mengen für 27 Personen

Klassiker!

Sehr leckere Varianten: Tomaten / Bärlauch / Pesto / Spinat.

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

2.7 kg Mehl
8.1 Prise Salz
21.6 Stück Eier
6.75 dl Wasser
6.75 dl Milch
270 g Butter
8.1 Stück Zwiebeln
1.35 kg Rüebli
2.7 Stück Zucchetti
540 g Broccoli
6.75 dl Rahm
675 g Greyerzer
2.7 Bund Petersilie, frische

Alle Zutaten (ohne Butter) zu einem zähflüssigen Teig vermengen, bis er Blasen wirft. Stehen lassen.

Braucht viel Zeit. Unbedingt grosses Spätzlisieb. Spätzli eine Minute im Wasser, dann abtrocknen, dann trocknen lassen auf Alufolie, schlussendlich anbraten und mit Pfeffer, wenig Curry, Muskat und Salz würzen. In Speiseträger aufbewahren. Alles im gleichen Wasser.