

Spätzli überbacken von Tobi Eggi

Mengen für 60 Personen

Zubereiten: ca. 15 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

1. Lauch und Rüebli in der Butter andämpfen. Mit wenig Wasser ablöschen, zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten dämpfen. Pfanne beiseite stellen.

2. Restliche Zutaten bis und mit Pfeffer zum Gemüse geben, mischen und in die ausgebutterte Form geben. Käse darüberstreuen.

3. Im oberen Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten überbacken.

Gewürze: Salz, Pfeffer, Petersilie

1.8 kg Lauch	in Ringe schneiden
1.8 kg Salsiz	
10.5 kg Pastateig	Spätzli
3 Liter Halbrahm	
900 g Reibkäse	
2.4 kg Pastinaken	