



Spätzlipfanne

von Livio Aemmer

Mengen für 41 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/12004/spaetzlipfanne?startAuto1=0&menge=12>

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|---------------------|---|
| 410 g Bratbutter | |
| 1.23 kg Zwiebel | in Ringen, Zwiebelringe in Butter bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. langsam knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen. |
| 4.1 kg Rüebli | grob gerieben |
| 6.56 kg Knöpfli | Rüebli und Spätzli in Pfanne geben, ca. 5 Min. rührbraten. |
| 1.23 Liter Vollrahm | Hitze reduzieren, Rahm dazugiessen, würzen, ca. 2 Min. fertig kochen. |
| 1.23 kg Reibkäse | |
| 8.2 Bund Peterli | grob gehackt, Käse und Petersilie daruntermischen, beiseite gestellte Zwiebelringe darauf verteilen. |