



Spätzlipfanne

von Zoe Spycher

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

750 g Specktranchen

600 g Greyerzer

1.5 Liter Rahm

3.0 kg Eierspätzli

3.0 g Zwiebel

12 Stück Rüebli

Spätzli in etwas Öl Goldbraun anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen zugedeckt mit Alufolie

Speck Tranchen in Streifen schneiden und mit den zwei Zwiebeln (gehakt) und den Rüebli in kleinen Stücken geschnitten, anbraten

Rahm dazu Giesen und würzen, sowie Käse in den Rahm geben

Spätzli wieder dazufügen und alles gut untereinander geben.