

Spätzlipfanne mit spinaaaaaat von anais schmidt

Mengen für 40 Personen

| | |
|-------------------------|---|
| 2000 kg Spinat | Den Spinat gründlich waschen und grob hacken. |
| 4.0 kg Eierspätzli | In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Spätzli gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen, bis sie al dente sind. |
| 640 g Zwiebel | fein hacken |
| 16 Stück Knoblauchzehen | feinhacken In einer großen Pfanne die Butter oder das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die gehackten Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und für etwa 3-4 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind. Den gehackten Spinat dazugeben und unter Rühren kochen, bis er zusammenfällt und weich wird. |
| 8 dl Rahm | |
| 4 dl Bouillon (flüssig) | Die Sahne und Gemüsebrühe hinzufügen und gut umrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. |
| 800 kg Reibkäse | Die gekochten Spätzli in die Pfanne geben und vorsichtig unter die Spinat-Sauce mischen, bis alles gut kombiniert ist. Der geriebene Käse über die Spätzli-Spinat-Mischung streuen und unterrühren. . Pfanne vom Herd nehmen |