



vegetarische Spätzlipfanne von Eliane Stalder

Mengen für 10 Personen

2.0 dl Milch	
2.0 dl Wasser	lauwarm
6.0 Stück Eier	
1.5 Stück Zwiebeln	
1.25 kg Gemüse nach Wahl	Rüebli, Lauch
200 g Reibkäse	
5 dl Rahm	
1.5 kg Knöpfli	

Zwiebeln in einer grossen Pfanne andünsten, zerkleinertes Gemüse begeben und mitdünsten. Ablöschen, knapp weich garen und mit Bouillon würzen. Die Knöpfli und das Gemüse in ausgebutterte Gratinform geben, Reibkäse darüber streuen und mit Rahm übergiessen. Würzen und im Ofen überbacken. Falls kein Ofen vorhanden ist: Spätzli in separater Pfanne anbraten. Angedünstetes Gemüse hinzugeben, mischen. Rahm und Käse hinzugeben, in der Pfanne wenden bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.