

Spätzlipfanne

von Oliver Roos

Mengen für 65 Personen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

10.4 kg Knöpfli

1.3 kg Rüebli

1.3 kg Broccoli

1.3 kg Erbsen

650 g Zucchini (g)

975 g Reibkäse Gruyere

1.3 Liter Halbrahm

650 g Speckwürfeli

Speckwürfeli anbraten und zur Seite stellen

Gemüse klein schneiden

Wasser mit Bouillon aufkochen und Gemüse hinzugeben

3 Minuten vor dem abschöpfen die Spätzli hinzugeben

Wasser abgiessen

Reibkäse und Rahm untermengen

Mit Gewürzen abschmecken