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 Zucchetti (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