

Spätzlipfanne

von Oliver Roos

Mengen für 72 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

11.5 kg Knöpfli	
1.44 kg Rüebli	
1.44 kg Broccoli	
1.44 kg Erbsen	
720 g Zucchetti (g)	
1.08 kg Reibkäse	Gruyere
1.44 Liter Halbrahm	
720 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