

Spätzlipfanne (Vegetarisch) von Florian Peyer

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

4.8 kg Knöpfli	Spätzli
2.4 kg Gemüse nach Wahl	saisonal
600 g Frische Champignons	
450 g Zwiebel	
9.0 Stück Knoblauchzehen	
450 g Reibkäse	Gruyere
6 dl Halbrahm	

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