



Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

3.2 kg Knöpfli	
400 g Rüebli	
400 g Broccoli	
400 g Erbsen	
200 g Zucchetti (g)	
300 g Reibkäse	Gruyere
4 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