



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