

## Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 4 Personen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

640 g Knöpfli	
80 g Rüebli	
80 g Broccoli	
80 g Erbsen	
40 g Zucchetti (g)	
60 g Reibkäse	Gruyere
8 cl 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