

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