

Spätzlipfanne (Vegi) von Klaus Tony

Mengen für 43 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

8.6 dl Rapsöl	
8.6 kg Knöpfli	
860 g Rüebli	
860 g Broccoli	
860 g Erbsen	
430 g Zucchini (g)	
860 g Reibkäse	Gruyere
8.6 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