



Glarner Spätzlipfanne mit Gemüse

von Florence Bühler

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

7.2 kg Knöpfli	
900 g Rüebli	
9.0 Stück Pepperoni	
900 g Mais	
900 g Erbsen	
450 g Zucchetti (g)	
2.25 kg Reibkäse	Gruyere
2.25 Liter Halbrahm	

Gemüse klein schneiden

Gemüse in Pfanne mit Öl anbraten und bevor es ganz durch ist, die Spätzli hinzugeben

Reibkäse und Rahm untermengen

Mit Gewürzen abschmecken