



Glarner Spätzlipfanne mit Gemüse von au ja

Mengen für 27 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

4.32 kg Knöpfli	
540 g Rüebli	
5.4 Stück Pepperoni	
270 g Zucchini (g)	
1.35 kg Reibkäse	Gruyere
1.35 kg Broccoli	
2.7 kg Zwiebel	
2.7 Liter Halbrahm	evtl laktosenfrei
2.7 kg Eierspätzli	glutenfrei!

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