



# Glarner Spätzlipfanne mit Gemüse

von au ja

Mengen für 48 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

7.68 kg Knöpfli

960 g Rüebli

9.6 Stück Pepperoni

480 g Zucchetti (g)

2.4 kg Reibkäse Gruyere

2.4 kg Broccoli

4.8 kg Zwiebel

4.8 Liter Halbrahm evtl laktosenfrei

4.8 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