

# Spätzli-Auflauf mit Gemüse von Oliver Strüby

Mengen für 65 Personen

6.5 kg Eierspätzli	Eierspätzli getrocknet 100g pro Person im Wasser vorkochen
130 g Butter	zum Anbraten
6.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden und im Butter anbraten
65 g Bouillion	ins Kochwasser
5.2 kg Gemüse nach Wahl	TK Gemüsemischung in der Bouillion weichkochen
3.25 Liter Rahm	mit dem Gemüse vermischen und zusammen mit den Spätzli in einen GN Behälter geben
1.3 kg Reibkäse	über den Gratin streuen und kurz bei 180 Grad in den Ofen