



# Spätzlipfanne

von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

1.6 kg Knöpfli

200 g Rüebli

200 g Broccoli

200 g Erbsen

100 g Zucchetti (g)

150 g Reibkäse Gruyere

2 dl Halbrahm

100 g Speckwürfeli

Speckwürfeli anbraten und zur Seite stellen

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