

# Spätzlipfanne

von Oliver Roos

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

3.2 kg Knöpfli	
400 g Rüebli	
400 g Broccoli	
400 g Erbsen	
200 g Zucchini (g)	
300 g Reibkäse	Gruyere
4 dl Halbrahm	
200 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