Spätzlipfanne von Oliver Roos

Mengen für 27 Personen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

4.32 kg Knöpfli	
540 g Rüebli	
540 g Broccoli	
540 g Erbsen	
270 g Zucchetti (g)	
405 g Reibkäse	Gruyere
5.4 dl Halbrahm	
270 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