

Spätzlipfanne

von Oliver Roos

Mengen für 27 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

4.32 kg Knöpfli

540 g Rüebli

540 g Broccoli

540 g Erbsen

270 g Zucchini (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