

## Spätzlipfanne von Oliver Roos

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

4.8 kg Knöpfli	
600 g Rüebli	
600 g Broccoli	
600 g Erbsen	
300 g Zucchetti (g)	
450 g Reibkäse	Gruyere
6 dl Halbrahm	
300 a 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