



Spätzlipfanne

von Oliver Roos

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

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