

Spätzlipfanne

von Oliver Roos

Mengen für 33 Personen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

5.28 kg Knöpfli

660 g Rüebli

660 g Broccoli

660 g Erbsen

330 g Zucchini (g)

495 g Reibkäse Gruyere

6.6 dl Halbrahm

330 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