

Spätzlipfanne

von Oliver Roos

Mengen für 47 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

7.52 kg Knöpfli	
940 g Rüebli	
940 g Broccoli	
940 g Erbsen	
470 g Zucchini (g)	
705 g Reibkäse	Gruyere
9.4 dl Halbrahm	
470 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