

Spätzlipfanne

von Oliver Roos

Mengen für 72 Personen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

11.5 kg Knöpfli

1.44 kg Rüebli

1.44 kg Broccoli

1.44 kg Erbsen

720 g Zucchini (g)

1.08 kg Reibkäse Gruyere

1.44 Liter Halbrahm

720 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