

Spätzlipfanne

von Oliver Roos

Mengen für 75 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

12 kg Knöpfli	
1.5 kg Rüebli	
1.5 kg Broccoli	
1.5 kg Erbsen	
750 g Zucchetti (g)	
1.125 kg Reibkäse	Gruyere
1.5 Liter Halbrahm	
750 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