

Spätzlipfanne Skilager Vegi von Kaspar Helmle

Mengen für 58 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

12.2 kg Knöpfli

1.74 kg Rüebli

1.74 kg Broccoli

2.61 kg Erbsen

1.305 kg Parmesan

1.74 Liter Halbrahm

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