

Spätzlipfanne Skilager Vegi von Kaspar Helmle

Mengen für 59 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

12.4 kg Knöpfli

1.77 kg Rüebli

1.77 kg Broccoli

2.655 kg Erbsen

1.327 kg Parmesan

1.77 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