



Spätzlipfanne (Vegetarisch) von Barbara Zimmermann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

| | |
|---------------------|---------|
| 1.6 kg Knöpfli | Spätzli |
| 200 g Rüebli | |
| 200 g Broccoli | |
| 200 g Erbsen | |
| 100 g Zucchetti (g) | |
| 150 g Reibkäse | Gruyere |
| 2 dl 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