

Spätzlipfanne (Vegetarisch) von Florian Peyer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

1.6 kg Knöpfli	Spätzli
800 g Gemüse nach Wahl	saisonal
200 g Frische Champignons	
150 g Zwiebel	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
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