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