

Spätzlipfanne (Vegetarisch) von Florian Peyer

Mengen für 32 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

5.12 kg Knöpfli	Spätzli
2.56 kg Gemüse nach Wahl	saisonal
640 g Frische Champignons	
480 g Zwiebel	
9.6 Stück Knoblauchzehen	
480 g Reibkäse	Gruyere
6.4 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