



# Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

16 kg Knöpfli	
2.0 kg Rüebli	
2.0 kg Broccoli	
2.0 kg Erbsen	
1.0 kg Zucchini (g)	
1.5 kg Reibkäse	Gruyere
2.0 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