Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

16 kg Knöpfli	
2.0 kg Rüebli	
2.0 kg Broccoli	
2.0 kg Erbsen	
1.0 kg Zucchetti (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