

Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 115 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

18.4 kg Knöpfli	
2.3 kg Rüebli	
2.3 kg Broccoli	
2.3 kg Erbsen	
1.15 kg Zucchetti (g)	
1.725 kg Reibkäse	Gruyere
2.3 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