Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

3.2 kg Knöpfli	
400 g Rüebli	
400 g Broccoli	
400 g Erbsen	
200 g Zucchetti (g)	
300 g Reibkäse	Gruyere
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