Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 23 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

3.68 kg Knöpfli	
460 g Rüebli	
460 g Broccoli	
460 g Erbsen	
230 g Zucchetti (g)	
345 g Reibkäse	Gruyere
4.6 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