

## Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 23 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

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