

Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

5.6 kg Knöpfli	
700 g Rüebli	
700 g Broccoli	
700 g Erbsen	
350 g Zucchini (g)	
525 g Reibkäse	Gruyere
7 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