



Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 36 Personen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

5.76 kg Knöpfli	
720 g Rüebli	
720 g Broccoli	
720 g Erbsen	
360 g Zucchetti (g)	
540 g Reibkäse	Gruyere
7.2 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