



Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

6.4 kg Knöpfli	
800 g Rüebli	
800 g Broccoli	
800 g Erbsen	
400 g Zucchetti (g)	
600 g Reibkäse	Gruyere
8 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