

## Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

7.2 kg Knöpfli

900 g Rüebli

900 g Broccoli

900 g Erbsen

450 g Zucchini (g)

675 g Reibkäse Gruyere

9 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