

## Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

8.0 kg Knöpfli

1.0 kg Rüebli

1.0 kg Broccoli

1.0 kg Erbsen

500 g Zucchini (g)

750 g Reibkäse Gruyere

1.0 Liter 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