

Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 9 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

1.44 kg Knöpfli

180 g Rüebli

180 g Broccoli

180 g Erbsen

90 g Zucchini (g)

135 g Reibkäse Gruyere

1.8 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