Spätzlipfanne (Vegi) von Oliver Roos

Mengen für 9 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

1.44 kg Knöpfli	
180 g Rüebli	
180 g Broccoli	
180 g Erbsen	
90 g Zucchetti (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