

Spätzlipfanne (Vegi) von Manfred Reischauer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

1.6 kg Knöpfli

200 g Rüebli

200 g Erbsen

100 g Zucchini (g)

150 g Reibkäse Gruyere

2 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