



Spätzlipfanne (Vegi) von Manfred Reischauer

Mengen für 3 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

480 g Knöpfli

60 g Rüebli

60 g Erbsen

30 g Zucchini (g)

45 g Reibkäse Gruyere

6 cl laktosefreier Rahm Laktosefrei

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