



# Spätzlipfanne (Vegi) von Manfred Reischauer

Mengen für 98 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

---

15.7 kg Knöpfli

---

1.96 kg Rüebli

---

1.96 kg Erbsen

---

980 g Zucchini (g)

---

1.47 kg Reibkäse Gruyere

---

1.96 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