

Spätzlipfanne (Vegi) von Anna Lisa Ramisberger

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

5.6 kg Knöpfli	
700 g Rüebli	
700 g Broccoli	
0.7 Stück Pepperoni	200 gramm
350 g Zucchini (g)	
525 g Reibkäse	Gruyere
7 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