

Spätzlipfanne (Vegi) von Klaus Tony

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

2.0 dl Rapsöl	
2.0 kg Knöpfli	
200 g Rüebli	
200 g Broccoli	
200 g Erbsen	
100 g Zucchini (g)	
200 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