Spätzlipfanne (Vegi) von Chefkoch

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

1.6 kg Knöpfli	
200 g Rüebli	
200 g Broccoli	
100 g Zucchetti (g)	
150 g Reibkäse	Gruyere
2 dl Halbrahm	
1.0 kg Chilischoten	Nach Elenas Wunsch

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