



Spätzlipfanne (Vegi) von Chefkoch

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

1.6 kg Knöpfli	
200 g Rüebli	
200 g Broccoli	
100 g Zucchini (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