

Vegetarische Spätzlepfanne

Zutaten:

4 EL Butter
320 g Lauch
6 Karotten
4 Zucchini
1000 g Spätzle
200 ml Suppe
Salz
Pfeffer

160 g Käse (gerieben)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 30 Minuten



1. Für die vegetarische Spätzlepfanne zuerst den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Karotten schälen und grob reiben. Zucchini waschen, putzen und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne mit Butter das Gemüse und die Spätzle scharf anbraten und mit der Suppe ablöschen.
3. Kurz dünsten lassen, den Käse untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!