Leichte Spätzle-Pfanne

mit Sonnenblumenkernen, Pilzen und Tomaten-Salat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Radieschen, Tomaten und Frühlingszwiebeln putzen. Tomaten und Radieschen halbieren und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Zucker vermischen. Tomaten, Radieschen und den Schnittlauch zum Dressing geben und alles mit einander vermengen.

3. In einer Pfanne ca. 2 EL Butter zum Schmelzen bringen. Spätzle ca. 4 Min. goldbraun anbraten.

4. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Sonnenblumenkerne und Champignons zu den Spätzle hinzugeben und leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Nun kann das Gericht auf die Teller verteilt und mit Frühlingszwiebeln getoppt werden.

Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „geschabt“ 500g
- 4 Radieschen
- 4 Strauch-Tomaten
- 4 Champignons, braun
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig, hell
- 2 EL Butter
- 3 EL Sonnenblumenkerne
- Zucker, Salz, Pfeffer

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de