



Spätzle mit Tomaten-Sahne-Sauce

dazu Salamistückchen,
Erbsen, Brokkoli und Champignons

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Champignons putzen und in Streifen schneiden. Ebenso die Salami in Streifen schneiden.
2. Die Spätzle laut Packungsanweisung im Topf kochen oder für mehr Aromen in einer Pfanne anbraten.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Dann Brokkoli, Champignons, Erbsen, Salami und Knoblauch leicht anbraten sowie das Tomatenmark hinzugeben.
4. Alles mit Brühe und Sahne ablöschen und kurz aufkochen lassen. 50 g des Parmesans hinzugeben und 3 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit den Spätzle sowie restlichen Parmesan servieren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „geschabt“ 500g
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Champignons
- 200g TK Erbsen
- 150g Frischer Brokkoli
- 100g Salami
- 200 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- 100g geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- Salz & Pfeffer

