

SOMMERLICHE SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE

Aus unserer Gusseisernen Pfanne

Vorbereitungszeit 5 Min | Zubereitungszeit 15 Min



So wird's gemacht:

Topf mit Wasser und Salz zum kochen bringen.

Mehl, Salz, Eier und Wasser in den Mixtopf geben und den Teig 2 Min kneten, und umfüllen. Den Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken, quellen lassen und abschrecken.

Pinienkerne in der Gusseisernen Pfanne ohne Zugabe von Öl bei mittlerer Hitze anrösten.

Etwas Öl in die Pfanne geben, die Spätzle darin anbraten und umfüllen.

Champignons in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Zwiebel und Knoblauch im Thermomix 5 Sek/ Stufe 5 zerkleinern und mit den Pilzen anbraten. Sahne zugeben, würzen und 2 Min köcheln lassen. Tomaten grob würfeln und mit dem Spinat in die Pfanne geben. Spätzle zugeben, alles gut miteinander vermischen und auf Tellern anrichten.

ZUTATEN:

Spätzle

- 550 g Mehl
- 1 TL Salz
- 5 Eier
- 200 g Wasser

Gemüsepfanne

- 50 g Pinienkerne
- Öl
- 200 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Sahne
- Suppenpulver
- Salz, Pfeffer
- 3 Tomaten
- 150 g Blattspinat

Gutes Gelingen, Deine Melli