

Käsespätzle mit Schinken- Spinatsauce

Zutaten für 4-5 Personen:

- 150 g Blattspinat TK
- 500 g Spätzle
- Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 2 EL Schmand
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 8 Cherry Tomaten
- 150 g gekochter Schinken
- 150 g geriebener Mozzarella
- 100 ml Gemüsebrühe
- Muskatnuss



Zubereitung:

Die Spätzle 8 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und zur Seite stellen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Schinken in Würfel schneiden. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Schinken und die Zwiebel leicht anschwitzen. Dann den gefrorenen Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Wenn der Spinat aufgetaut ist, wird die Gemüsebrühe und der Schmand zugefügt. Dann die Spätzle in die Sauce geben und gut durchrühren. Tomaten, Frühlingszwiebeln und den Käse unterrühren. Etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen, dann servieren.

Guten Appetit