

VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE

(Zutaten für 2 Portionen)

2 EL Butter
160 g Lauch
3 Möhren
2 Zucchini
500 g Spätzle (Kühlregal)
100 ml klare Brühe
80 g gerieben Käse
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Für die Spätzlepfanne zuerst den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Karotten schälen und grob reiben. Zucchini waschen, putzen und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne mit Butter das Gemüse und die Spätzle scharf anbraten und mit der Suppe ablöschen.

Kurz dünsten lassen, den Käse untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

