

Spätzle mit Gemüse

Zutaten für 5 - 6 Portionen:

- 500 g trockene Spätzle
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 Paprikaschote
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Kabanossi
- etwas Olivenöl
- eventuell Thymian



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Kocht die Spätzle nach Packungsanleitung.

In der Zwischenzeit wascht ihr eure Zucchini und Paprika und schneidet sie in kleine Würfel. Schält die Zwiebel und würfelt auch sie sehr klein. Dasselbe macht ihr mit der Cabanossi.

Nun nehmt ihr euch eine Pfanne, erhitzt etwas Olivenöl darin und bratet dann zuerst die Zwiebeln glasig. Gebt dann Zucchini, Paprika und Cabanossi dazu und lasst alles bei mittlerer Hitze brutzeln, bis das Gemüse bissfest ist. .

Wenn die Spätzle gar sind, gießt ihr sie ab und rührt sie in der Pfanne unter die Gemüsemischung.

Abschließend schmeckt ihr eure Spätzlepfanne noch mit Salz ab und fertig ist sie zum Servieren.

In unserem Kräuterbeet auf der Terrasse wächst fast das ganze Jahr durch frischer Thymian, der perfekt mit der Spätzlepfanne harmoniert. Eine ebenso tolle Ergänzung ist frisch geriebener Parmesankäse.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

