

# Porree- Spätzlepfanne mit Schmelzzwiebeln (vegetarisch)

## Zutaten für 2 Personen:

- 400g Frische Spätzle (alternativ getrocknete: dann nach Anleitung zubereiten)
- 200g Kochsahne
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Porree
- 150g Radieschen
- 1 kleine Salatgurke
- 1TL Worcester Sauce
- 10g Dill/ Schnittlauch
- Öl, Essig, Zucker
- Salz, Pfeffer, Muskat



## Zubereitung :

- 1) Zwiebel halbieren und in 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne 1EL Öl erwärmen und Zwiebelstreifen auf mittlerer Stufe ca. 5min anschwitzen. Dann 1TL Zucker dazugeben und weitere 5min karamellisieren lassen. Zwiebeln danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- 2) Porree längs aufschneiden und in 0,5cm Halbmonde schneiden. Gurke und Radieschen nach dem Waschen in feine Scheiben hobeln oder sehr feine Dillfähnchen abzupfen und fein hacken. In einer großen Schüssel 2EL Kochsahne, 1EL Essig und gehackten Dill vermengen, Gurken- und Radieschenscheiben dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) In einem hohen Rührgefäß 100ml Kochsahne, 100ml Wasser, Prise Salz, 1/2TL Muskat miteinander vermengen.
- 4) In der Pfanne aus Schritt 1) 2EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Spätzle und Porree hineingeben und 6-8min braten, bis beides goldbraun ist, gelegentlich umrühren.
- 5) Schmelzzwiebeln zu den Spätzle in die Pfanne geben und mit der vorbereiteten Soße ablöschen. 1min aufkochen lassen und von der Hitze nehmen. Worcester Sauce unterrühren. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Schnittlauch in Röllchen schneiden. Spätzlepfanne auf Tellern verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und mit Gurken-Radieschen-Salat anrichten.



*Guten  
Appetit*



11/11/11

11/11/11

11/11/11