

# Schnelle Käse- Spätzlepfanne

## Zutaten für 2 Personen:

- 400g Eierspätzle
- 200g Kochsahne
- 100g Champignons
- 250g Porree
- 50g Bacon
- 100g Streukäse (herzhaft)
- 1TL Rinderbrühe
- Röstzwiebeln
- Öl, Salz, Pfeffer



## Zubereitung :

- 1) Champignons und Porree in 0,5cm dicke Scheiben schneiden.
- 2) In der großen Pfanne 1EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen und Bacon dazugeben. Dann die Spätzle in die Pfanne geben und alles ca. 3min knusprig anbraten.
- 3) Geschnittenes Gemüse zu den Spätzle in die Pfanne geben und weitere 3-5min braten.
- 4) Dann Hitze reduzieren, Spätzle mit der Kochsahne ablöschen und Rinderbrühpulver unterrühren. Das Ganze kurz aufkochen lassen.
- 5) Geriebenen Streukäse unter die Soße heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Spätzlepfanne auf tiefen Tellern anrichten und mit Röstzwiebeln toppen.

Guten  
Appetit

