



Spätzlepfanne mit Veggie-Hack

mit Zucchini und würzigem Tomatenpesto



ca. 20min



2 Personen

Weißt du, was ein Express-Wohlfühlgericht ist? Wenn nicht, dann wirst du heute eins kennenlernen: Zucchini und vegetarisches Hack werden flugs angebraten, mit frischen Spätzle vereint und mit einem edlen Pesto aus Oliven und getrockneten Tomaten verfeinert. Zum Schluss verleihst du der Kreation noch einen cremigen Touch und schon steht alles auf dem Tisch - schneller, als du „Express-Wohlfühlgericht“ sagen kannst!

- 1 Zucchini
- 200g veganes Hackfleisch ⁴
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Becher Crème fraîche ³

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- 2 große Pfannen

Allergene
Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1003kcal, Fett 64.1g,
Kohlenhydrate 71.0g, Eiweiß 30.4g



Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



Die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten, dabei regelmäßig umrühren, damit die **Zuccinischeiben** gleichmäßig garen und bräunen.



Parallel in einer zweiten Pfanne das **Veggie-Hack** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5Min. knusprig anbraten.



Die **Zucchini** mit 1 Prise Salz würzen und zum **Veggie-Hack** in die Pfanne geben. Die Pfanne ggf. auswaschen, dann die **Spätzle** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. anbraten, bis die **Spätzle** leicht gebräunt sind.



Das **Pesto** zu den **Spätzle** in die Pfanne geben, den Pestobecher mit etwas warmem Wasser ausschwenken und das Wasser ebenfalls zu den **Spätzle** in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und 1-2Min. durchwärmen.



Das **Veggie-Hack**, die **Zucchini** und die **Crème fraîche** hinzufügen und alles gut mischen. Die **Spätzlepfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.