



RS Knusprige Spätzle-Speck-Pfanne

mit Apfel-Sauerkraut und Radieschensalat

20-30min 2 Portionen

Sauerkraut gehört zur deutschen Küche einfach dazu. Hier erhält es durch Apfel und Zwiebel eine feine süß-säuerliche Note. Gebratene Spätzle mit knusprigen Speckwürfchen sowie ein knackiger Radieschensalat runden das Gericht ab - ein einfaches, schmackhaftes Essen für jeden Tag.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 250g Weinsauerkraut
- 1 Bund Radieschen
- 1 Pck. Speckwürfel
- 10g Petersilie
- 400g frische Spätzle ^{1,2}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 745kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 72.9g, Eiweiß 22.6g



1. Zutaten schneiden



2. Zutaten braten



3. Sauerkraut garen



4. Salat zubereiten



5. Speck braten



6. Spätzle braten

Inzwischen die **Radieschen** in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit 1EL Pflanzenöl und ½EL Essig zu einem **Salat** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parallel in einer zweiten Pfanne den **Speck** ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 3-4Min. sanft braten und das Fett austreten lassen. Währenddessen die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.

Die **Spätzle** mit 1EL Pflanzenöl zum **Speck** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. goldbraun und knusprig braten. Die **Petersilie** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Sauerkraut** nach Wunsch erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit der **Spätzle-Speck-Pfanne** anrichten und mit dem **Radieschensalat** servieren.