



Spätzlepfanne mit Rinderhack

mit Zucchini und würzigem Tomatenpesto



ca. 20min



4 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 500g Rinderhackfleisch
- 800g frische Spätzle^{1,2}
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Becher Crème fraîche³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 879kcal, Fett 51.0g, Kohlenhydrate 70.1g, Eiweiß 29.7g

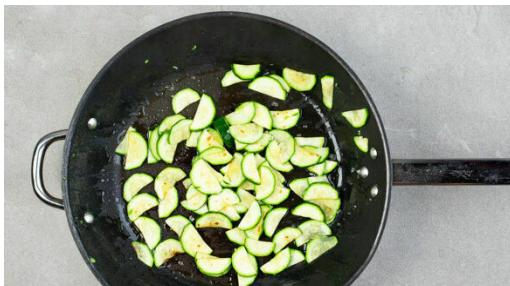


1. Zucchini schneiden



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** längs halbiert und quer in dünne Scheiben schneiden.
Die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten, dabei regelmäßig umrühren, damit die **Zucchinischeiben** gleichmäßig garen und bräunen.



3. Hackfleisch braten

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



4. Spätzle anbraten



5. Pesto zugeben

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

6. Spätzle fertigstellen

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