



Knusprige Spätzle-Speck-Pfanne

mit Apfel-Sauerkraut und Radieschensalat



20-30min



4 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 500g Weinsauerkraut
- 2 Bund Radieschen
- 2 Pck. Speckwürfel
- 20g Petersilie
- 800g frische Spätzle ^{1,2}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2).

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Das **Sauerkraut** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei so viel Flüssigkeit wie möglich herausdrücken.



4. Salat zubereiten

Inzwischen die **Radieschen** in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit 2EL Pflanzenöl und 1EL Essig zu einem **Salat** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Zutaten braten

Die **Zwiebeln** und die **Äpfel** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. farblos anschwitzen. Mit 200ml Wasser ablöschen und kurz aufkochen lassen.



5. Speck braten

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.



3. Sauerkraut garen

Das **Sauerkraut** zu den **Zwiebeln** und **Äpfeln** hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 10Min. abgedeckt köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Spätzle braten

Die **Spätzle** mit 2EL 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.