MARLEY SPOON



Spätzlepfanne mit Hackfleisch

mit Zucchini und würzigem Tomatenpesto

ca. 20min 6 Portionen

Weißt du, was ein Express-Wohlfühlgericht ist? Wenn nicht, dann wirst du heute eins kennenlernen: Zucchini und gemischtes Hackfleisch werden flugs angebraten, mit 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!

Was du von uns bekommst

- 750g Spätzle [1,2]
- 3 Zucchini
- 750g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 3 Becher Crème fraîche [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- 2 große Pfannen
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1075kcal, Fett 55.7g, Kohlenhydrate 88.1g, Eiweiß 49.6g



1. Zucchini schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Spätzle** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



2. Zucchini braten

Die **Spätzle** in das kochende Wasser geben und in 15–16Min. bissfest kochen. Währenddessen die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 3EL 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 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5Min. knusprig anbraten.



4. Spätzle anbraten

Die **Spätzle** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Zucchini** mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben. Die Pfanne ggf. auswischen, dann die **Spätzle** in der Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5–8Min. anbraten, bis die **Spätzle** leicht gebräunt sind.



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.