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

- 1.2kg frische 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

- 2 große Pfannen

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 956kcal, Fett 57.6g, Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 44.3g



1. Zucchini schneiden

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



2. Zucchini braten

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 **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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**