



Cremige Spätzlepflanne mit Veggie-Hack

mit Zucchini und würzigem Tomatenpesto



ca. 20min



2 Personen

Weißt du, was ein Express-Wohlfühlgericht ist? Wenn nicht, dann wirst du heute eins kennenlernen: Zucchini und vegetarisches Hack 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

- 1 Zucchini
- 1 Packung vegetarisches Hackfleisch 1,3,6
- 400g frische Spätzle 1,3
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Becher Crème fraîche 7

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1001kcal, Fett 57.5g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 40.9g



1. Zucchini schneiden



2. Zucchini braten



3. Veggie-Hack braten



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



4. Spätzle anbraten



5. Pesto zugeben



Die **Zucchini** mit 1 Prise Salz würzen und zum **Veggie-Hack** in die Pfanne geben. Die Pfanne ggf. auswischen, dann die **Spätzle** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. anbraten, bis die **Spätzle** leicht gebräunt sind.



Das **Pesto** zu den **Spätzle** in die Pfanne geben, den 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 **Veggie-Hack**, die **Zucchini** und die **Crème fraîche** hinzufügen und alles gut mischen. Die **Spätzlepfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.