



Cremige Spätzlepfanne mit Veggie-Hack

mit Zucchini und würzigem Tomatenpesto



ca. 20min



3-4 Personen

Weīt 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 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

- 2 Zucchini
- 1 Packung vegetarisches Hackfleisch 1,3,6
- 800g frische Spätzle 1,3
- 2 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 764kcal, Fett 40.8g, Kohlenhydrate 67.3g, Eiweiß 27.9g

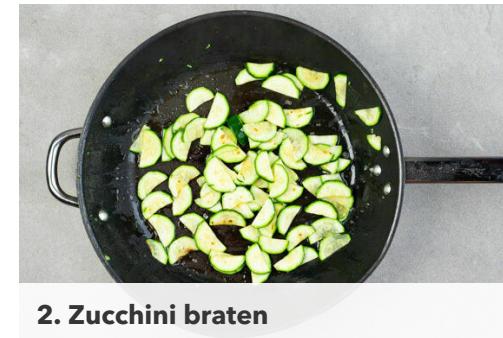


1. Zucchini schneiden



4. Spätzle anbraten

Die **Zucchini** mit 1-2 Prisen Salz würzen und zum **Veggie-Hack** in die Pfanne geben. Die Pfanne ggf. auswischen, dann die **Spätzle** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. anbraten, bis die **Spätzle** leicht gebräunt sind.



2. Zucchini braten



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.



3. Veggie-Hack braten



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.