



Käse-Brokkoli-Spätzle

Cheesy Brokkoli-Spätzle

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Den Brokkoli mit etwas Wasser in eine hohe Pfanne geben und 10 Minuten dünsten.
2. Die Spätzle hinzugeben und weitere 5 Minuten braten lassen, anschließend mit der Sahne ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken.
3. Nun den Käse unterrühren und schmelzen lassen.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 400g Settele Lange Spätzle
- 200-250g TK Brokkoli
- 60g Gouda gerieben
- 200 ml Soja Cuisine
- 3/4 TL Gemüsebrühe
- mediterrane Kräuter
- Gemüsebrühe

