



Mascarpone Spätzle

*Spätzle mit frischem Rucola, Tomaten,
Schinken & Mascarpone*

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Spätzle kurz in der Pfanne mit Butter anbraten und 3-4 EL Wasser dazugeben und vom Herd nehmen.
2. Rucola waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen.
3. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne oder einem Topf andünsten.
4. Danach die Tomaten halbieren zu den Zwiebeln hinzugeben und etwas dünsten lassen. Nun die Mascarpone hinzugeben und unter rühren schmelzen lassen.
5. Die Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Den Parmaschinken in ca. 2cm breite Streifen schneiden, mit dem Rucola und den Spätzle in die Soße geben und vermengen.

Tipp:

Nach Belieben kann das Gericht noch mit Parmesan verfeinert werden.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele „G’schabte Spätzle“ 500g
- 2 Zwiebeln
- 20 Stück Kirschtomaten
- 250g Mascarpone
- 150g Parmaschinken
- 1 Bund Rucola
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

nach Belieben: Parmesan

