



## Bunte Dinkel-Spätzle-Pfanne

*Bunte Dinkel-Spätzle-Pfanne  
mit Zucchini, Tomaten, Paprika und Frischkäse*

*Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten*

### *Zubereitung:*

1. Die Spätzle ohne Fett in einer großen Pfanne 5 Min. braten.
2. Das Gemüse klein schneiden und bis auf die Tomaten und die Frühlingszwiebeln alles mit in die Pfanne geben und würzen.
3. Den Frischkäse mit dem Wasser hinzugeben und gut verrühren. Zu einer Soße einkochen lassen.
4. Die Tomaten jetzt untermischen, ebenso die Frühlingszwiebel. Sofort servieren.



### *Zutaten:*

*Zutaten für 2 Personen*

- 1 Packung Settele Dinkel-Spätzle 500g
- 1 Zucchini
- 1 Paprika gelb / orange / rot
- 250g Cherrytomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- 150g Kräuterfrischkäse
- 200 ml Wasser
- Salz, Pfeffer und Oregano

