



Dinkel Spätzle Pfanne „Italia“

*Dinkel-Spätzle Pfanne mit
Rucola und Kirschtomaten*

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Dinkelspätzle mit etwas Butter und den gehackten Zwiebeln für 5 min. auf mittlerer Hitze rösten. Dann die Tomaten waschen, halbieren und in die Pfanne geben.
2. Den Rucola hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Jetzt gebt ihr den Frischkäse sowie die Creme fraîche hinzu und vermergt dies mit etwas Wasser zu einer cremigen Soße.
3. Alles gut vermischen und den geschnittenen Mozzarella auf die Pfanne geben und mit geschlossenem Deckel ein paar Minuten köcheln lassen.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Dinkel-Spätzle 500g
- 150g Kirschtomaten
- 1 Handvoll Rucola oder Spinat
- 1 Mozzarella Light
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver
- 1 weiße Zwiebel fein gehackt
- 1 EL Frischkäse (30g)
- 2 EL Creme fraîche (60g)
- ein kleines Stück Butter zum Braten der Spätzle (Optional)

