



Italienische Spätzlepfanne

Spätzlepfanne mit Cherrytomaten
und Schafskäse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Die Zucchini und Cherrytomaten gut waschen, Zucchini vierteln und klein schneiden. Die Cherrytomaten können halbiert oder im Ganzen verwendet werden.

2. Olivenöl in einer Pfanne geben und erhitzen, dann die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Die Knoblauchzehen dazugeben und ganz kurz mit dünsten, anschließend die Zucchini hinzugeben und untermischen. Hitze reduzieren und nun die Tomaten dazugeben.

Für ein paar Minuten unter wiederholtem Wenden alles anbraten.

3. Die Spätzle dazugeben und die Sahne oder den Frischkäse gut mischen und abschließend mit den Kräutern, der abgeriebenen Zitronenschale und den Gewürzen gut abschmecken.

4. Alles in einer Auflauffanne geben, den Pecorino darüber reiben und für 5 Minuten im Backofen gratinieren.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 250g Settele Bio Spätzle
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 Schalotten,
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1-2 EL geröstete Pinienkerne
- 1 kleine Zucchini,
- 125 Cherrytomaten,
- 1 TL Abrieb einer Zitrone
- 100 ml Sahne oder Frischkäse,
- Salz und Pfeffer,
- etwas Thymian, Rosmarin und Oregano
- geriebenen Pecorino (Schafskäse)

