

# Bunte Spätzle-Pfanne mit Würstchen

## Für 4 Portionen

2 große Karotten	280 g getrock. Öl-Tomaten	4 Wiener Würstchen
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl	600 g frische Eierspätzle
Salz, Pfeffer	100 g gerieb. Emmentaler	

(Für ein Spätzle-Rezept siehe in der Kategorie Beilagen.)

Öl in der Pfanne erhitzen. Karottenwürfel und die weißen Frühlingszwiebelringe 3 Minuten anbraten. Tomaten, Würstchen und Spätzle dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und weitere 5 Minuten garen. Grüne Frühlingszwiebelringe unterrühren. Käse darüber geben und bei geschlossenem Deckel 2 Minuten weiter garen.

NN am 12. April 2023