

# 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