

# Käse-Schinken-Sahne-Spätzle

## Für 2 Personen:

400 g Spätzle	150 g Schinken gekocht	150 g Feta Käse
30 g Butter	400 ml Wasser	250 ml Sahne
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	1 TL Gemüsebrühe
15 g Petersilie		

Den Schinken in kleine Stücke schneiden.

Den Feta in kleine Würfel zerschneiden.

Die Petersilie waschen und grob hacken.

In einer großen Pfanne die Butter geben und zum Schmelzen bringen.

Den Schinken zugeben und anbraten.

Die Spätzle zu dem Schinken in die Pfanne geben und kurz mit anbraten.

Das heiße Wasser und die Sahne zugeben verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist, den Feta zugeben und unterziehen.

Die Petersilie zugeben und vermischen.

Das butterige Spätzle-Gericht abschmecken und servieren.

NN am 31. Mai 2023