

GRÜNE SPÄTZLEPFANNE

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 500 g Spinat-Spätzle (Settele)
- 2 EL Rapsöl
- 1/2 Kohlrabi
- 200 g Zucchini
- 100 g Babyspinat
- 150 ml Sojasahne
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kohlrabi und Zucchini in Würfel schneiden. Babyspinat waschen und trocken schleudern.
2. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin das Gemüse anbraten.
3. Anschließend mit der Sojasahne ablöschen und etwas köcheln lassen.
4. Nun die Spinat-Spätzle in die Pfanne geben. Babyspinat unterheben.
5. Das ganze gemeinsam erwärmen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.