Spätzlepfanne mit Schinken

Die Spätzlepfanne mit Schinken ist ein vorzügliches Rezept. Dazu einen Blattsalat mit Kürbiskernöl reichen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
250 g	Kochschinken
2 EL	Butter
150 ml	Schlagobers (Sahne)
	Salz
	Pfeffer
2 EL	frische Petersilie (gehackt)
75 g	Käse (Gouda, Bergkäse, etc. gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Spätzlepfanne mit Schinken** zuerst die Spätzle zubereitet, wie das funktioniert findest du hier im Spätzleteig Grundrezept.

2. Die Zwiebeln schälen und klein zerhacken, den Schinken in kleine Würfel oder Streifen schneiden, die Petersilie fein zerschneiden, den Käse reiben.

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Schinken kurz anrösten. Spätzle zugeben und unter Rühren kurz anbraten. Jetzt das Schlagobers zugeben, verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Den geriebenen Käse unterheben, mit gehackter Petersilie bestreuen und noch heiß servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit

kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung

[hier bestellen]

Tipp

Für die Spätzle mit Schinken übrig gebliebene Spätzle vom Vortag verwenden. Dazu einen grünen Salat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.