

Rezept der Woche

Spätzlepfanne mit Mangold

Zutaten:

500 g Spätzle (Kühlregal)
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
400 g Kirschtomaten
450 g Mangold
200 g frisch geriebener Greyerzer
Salz und Pfeffer
Butter oder Öl zum Braten



Zubereitung

Die Zwiebel in Würfel schneiden und den Knoblauch schälen und durch eine Presse geben. Tomaten halbieren. Den Mangold waschen und in ca. 1- 2 cm große Stücke schneiden. Etwas Fett in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und die Spätzle bei mittlerer Hitze darin anbraten. Den Mangold und die Tomaten dazugeben und weitere 5 Minuten mit garen. Den Greyerzer dazu geben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Der Mangold kann auch gegen einen halben Chinakohl, einem Viertel Weißkohl oder gegen dieselbe Menge Spinat getauscht werden. Man kann den Greyerzer aber auch gegen Parmesan oder Appenzeller austauschen.

Guten Appetit!