



Schwäbische Krautspätzle

Zutaten

- 400 g Spitzkohl
- 50 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 750 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Käse-Spätzle
- 250 g Spätzle
- 100 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Spitzkohl putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und den Speck darin anbraten. Spitzkohl zugeben und ca. 5 Min. mitdünsten.
3. Wasser zugießen und erwärmen. MAGGI Fix für Käse-Spätzle einrühren und zum Kochen bringen. Spätzle zufügen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. offen kochen, bis die Flüssigkeit sämig eingekocht ist. Dabei gelegentlich umrühren. Käse darüber streuen und zugedeckt ca. 5 Min. schmelzen lassen.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 39 g |
| Energie | 467 kcal |
| Fett | 24 g |
| Protein | 23 g |

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen