

# Käse-Spätzle-Pfanne

mit feinem Feldsalat und Cocktail-Tomaten



## Zutaten:

400 Gramm	<i>Spätzle (a. Frischepackung)</i>
2 Becher	<i>Sahne</i>
etwas	<i>Butter</i>
100 Gramm	<i>Erbsen</i>
200 Gramm	<i>gekochten Schinken</i>
200 Gramm	<i>geriebener Gouda</i>
½	<i>Brühwürfel</i>
etwas	<i>Salz und Pfeffer</i>
nach Bedarf	<i>kross gebratene Zwiebel</i>



## Zubereitung:

### **Käse-Spätzle-Pfanne :**

1. Die Butter in eine Pfanne geben
2. Die Spätzle dazugeben und kurz anbraten
3. Dann den Schinken und die Erbsen hineingeben
4. Mit Sahne auffüllen
5. Den Käse einrühren und kurz aufkochen lassen bis er geschmolzen ist
6. Mit dem Brühwürfel, Salz und Pfeffer abschmecken
7. Wer mag kann krosse Zwiebelringe darüber geben

### **Feldsalat mit Tomaten :**

8. Salat waschen und auslesen
9. Tomaten waschen und halbieren
10. Aus 2 Esslöffel Essig, Salz, Pfeffer und den Kräutern eine Soße rühren
11. Mit 4 Esslöffel Öl abrunden