



SPÄTZLEPFANNE MIT SPINAT

Zutaten für 4 Personen

500 g Spätzle selbstgemacht oder aus dem Kühlregal
Salz, Pfeffer
500 g frischer Blattspinat
4 EL Weißwein
1 Becher Sahne
250 g Kirschtomaten
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
100 g Gruyère oder Bergkäse, gerieben
1 EL Öl

So geht's:

- 1) Spätzle in reichlich Salzwasser garen und dann abgießen und beiseitestellen.
- 2) Spinat verlesen, waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 3) Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Spinat zugeben und dünsten bis er zusammenfällt. Sahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4) Spätzle, Tomaten und Käse in die Pfanne dazu geben und vorsichtig unterrühren und den Käse schmelzen lassen. Nochmals abschmecken und zu Tisch geben.

