

Spätzlepfanne mit Geflügelbratwurst

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Geflügelbratwurst
2 TL Paprika edelsüß
2 EL Öl
1 Bund Lauchzwiebeln
200 g Champignons
150 ml Brühe
200 ml Sahne
500 g Spätzle (Kühlung)
100 g Gouda



Nährwerte:

Pro Portion ca. 667 kcal, 37 g Fett, 38 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

Spätzlepfanne mit Geflügelbratwurst

Zubereitung:

1. Zuerst die Geflügelbratwurst in Stücke schneiden und mit dem Paprikagewürz in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Dann zur Seite stellen.
2. Jetzt die Champignons und Lauchzwiebeln putzen, in Scheiben schneiden und beides zusammen in 1 EL Öl circa 3 bis 5 Minuten scharf anbraten.
3. Mit Sahne, Brühe und Spätzle weitere 7 bis 10 Minuten köcheln lassen.



Spätzlepfanne mit Geflügelbratwurst

4. Zum Schluss die Bratwurst und den Käse unterheben, noch einmal 3 Minuten köcheln lassen,...



5. ... anrichten und genießen!



Spätzlepfanne mit Geflügelbratwurst



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**