



Spätzlepfanne mit Möhren



Zutaten für 4 Portionen

500 g Spätzle
4 Möhren
250 g Cocktailtomaten
1 rote Paprika
1 Bund Frühlingszwiebeln
etwas Petersilie
4 Wiener Würstchen
100 g geriebener Gouda
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung

Die Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten.

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Das restliche Gemüse waschen, Cocktailtomaten vierteln, und den Rest sowie die Würstchen klein schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Möhren und das weiße der Frühlingszwiebeln 3 Minuten anbraten. Die Würstchen, die Tomaten, die Paprika und das grüne der Frühlingszwiebeln in die Pfanne dazugeben und 5 Minuten garen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Spätzle in die Pfanne dazugeben und unterheben. Anschließend den Käse drüber geben und warten bis dieser geschmolzen ist. Zuletzt etwas Petersilie darüber streuen.