Frische Spätzle

Nein, ich habe die Spätzle nicht selbst frisch zubereitet, indem ich einen Nudelteig zubereite und die Spätzle ins kochende Wasser schabe.

Aber ich habe frische Spätzle aus der Packung von meinem Supermarkt verwendet. Auch eine Variante, frische Pasta zuzubereiten und zu essen.

Mit den Spätzle habe ich es mir auch beim Garen einfach gemacht. Ich würze sie mit einer großen Menge Kräuter der Provence. Und salze sie nur leicht. Dann gebe ich noch frisch geriebenen Parmesan darüber.

Fertig ist eine einfaches, aus wenigen Zutaten bestehendes und schmackhaftes Abend-Essen.

Spätzle können natürlich auch selbst zubereitet werden und frisch für das Rezept verwendet werden. Hierfür gibt es zum Beispiel den praktischen Westmark Spätzlehobel und Westmark Spätzlescharber. Eine grosse Auswahl an weiterem Küchenzubehör gibt es bei Cookinglife.de, wo man Kochutensilien bekannter Marken einfach und schnell bestellen kann.

Frische Spätzle



13. Juli 2018
von Thobie
Kategorie Pasta

Leckerer Abend-Snack
Personen
2



Zutaten

- 900 g frische Spätzle (2 Packungen)
- Kräuter der Provence
- Salz
- Parmesan
- Butter

Anleitung

1. Butter in eine große Pfanne geben und erhitzen. Spätzle hinzugeben und einige Minuten kross anbraten.
2. Mit Kröuter der Provence würzen. Und leicht salzen.
3. Frisch geriebenen Parmesan darüber geben und alles gut

vermischen.

4. Pasta in zwei tiefe Pasta-Teller geben.
5. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Kräuter der Provence,
Nudeln,
Spätzle

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2018/07/13/frische-spaetzle/