

# Käsespätzle mit Speck, Gemüse und Kräutern



Leckeres Pfannengericht

Frische Eierspätzle, allerdings nicht handgeschabt, sondern aus der Packung, also ein Convenience-Produkt. Aber wenn man ein gutes Convenience-Produkt kauft, hat man auch ein gutes Produkt und gute Qualität.

Dazu Speck, Gemüse und frische Kräuter wie Salbei und Petersilie. Als Käse für die Spätzle dieses Mal Mozzarella, der gut verläuft und beim Essen schöne Käsefäden zieht.

**Für 2 Personen:**

- 400 frische Eierspätzle (Packung)
- 150 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln

- 4 Knoblauchzehen
- 250 g Mozzarella (2 Kugeln à 125 g)
- 15 g frischer Salbei
- 1/2 Topf Petersilie
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.*



Aber auch ein wenig fett – durch Butter und Mozzarella

**Zubereitung:**

Stiele der Salbeiblätter entfernen. Salbei und Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Schwarze des Specks entfernen, aber aufbewahren. Speck in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Mozzarella mit der Hand in kleine Stücke zerzupfen und in eine Schale geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Speckwürfel und -schwarze darin einige Minuten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Spätzle dazugeben. Kräuter ebenfalls hinzugeben. Alles gut mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Vermischen und nochmals 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Speckschwarze entfernen. Mozzarella dazugeben, untermischen und zerlaufen lassen.

Käsespätzle auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!