

Spätzle-Eintopf.

 **40 Min.**  **leicht**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

Zubereitung:

250 g PENNY READY
Eierspätzle

200 g Möhren

80 g Sellerie

1 rote Zwiebel

200 g Böhnchen

150 g Erbsen, tiefgekühlt

1 große Tomate

2 EL Olivenöl

1 l Gemüsebrühe

400 g Naturgut Bio
Geflügel-Wiener

1 EL Naturgut Bio
italienische Kräuter,
tiefgekühlt

etwas Salz und Pfeffer

- 1** Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten.
- 2** Möhren und Sellerie schälen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Böhnchen waschen, putzen und halbieren. Tomate waschen, halbieren und würfeln.
- 3** Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Sellerie anbraten, Möhren und Böhnchen zugeben, mit Brühe auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- 4** Wiener Würstchen in Scheiben schneiden.
- 5** Danach die restlichen Zutaten hinzufügen, weitere 10 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.