




Spätzle-Eintopf.

 **40 Min.**  **40 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g frische Eierspätzle
(z.B. PENNY READY)

g Möhren

g Knollensellerie

g rote Zwiebel

ml Gemüsebrühe

TL Olivenöl

g Prinzessbohnen

g junge Erbsen, TK
(z.B. Greenland)

g große Tomate

g Geflügel-Wiener
(z.B. NaturGut)

TL 6-Kräuter-Mix TK (z.B. Naturgut)

etwas Salz und Pfeffer

- 1 Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten.
- 2 Möhren und Knollensellerie schälen und in Streifen schneiden.
- 3 Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
- 4 Tomate waschen, halbieren und würfeln.
- 5 Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knollensellerie anbraten, Möhren und Prinzessbohne zugeben.
- 6 Mit Brühe auffüllen und ca. 15 Min. köcheln lassen.
- 7 Würstchen in Scheiben schneiden.
- 8 Tomaten, Erbsen und 6-Kräuter-Mix hinzugeben und weitere 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spätzle in den Eintopf geben und servieren.