

RESTE

E Z E P T E

Spätzle-Bohnen-Pfanne

Ein Rezept von unserer Mitarbeiterin im Team Ernährung Ulrike Müller



Zutaten:

- 100 g Speck
- 2 EL Butter oder Butterschmalz
- 500 g Knöpfle (Fertigprodukt) oder gekochte Nudeln
- 2 Gläser Prinzessbohnen* (à 180 g Abtropfgewicht)
- Salz, Pfeffer
- Bohnenkraut (frisch oder getrocknet)
- 100-200 ml Milch, Sahne oder Kaffeesahne (10%)

* oder sonstiges vorgegartes Gemüse

Zubereitung:

Den Speck würfeln und in etwas Butter oder Butterschmalz anbraten. Knöpfle oder die gekochten Nudeln dazugeben und 1-2 Minuten mitbraten, bis sie glänzend gelb sind. Prinzessbohnen abgießen, dabei die Flüssigkeit eines Glases auffangen. Die Bohnen kleinschneiden, dazugeben und unterrühren. Die Bohnenflüssigkeit angießen und etwas einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.

Je nach Vorrat Milch, Sahne oder Kaffeesahne dazugeben und kurz aufkochen lassen.