

Rezept

# Gemüse-Käse-Spätzle

Ein Rezept von Gemüse-Käse-Spätzle, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>2</b> rote Paprikaschoten
<b>200 g</b> Champignons	<b>2 EL</b> Maiskeimöl
Salz	Pfeffer
<b>100 ml</b> Gemüsebrühe	<b>400 g</b> Spätzle (aus dem Kühlregal)
<b>60 g</b> Emmentaler	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 636 kcal

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 1 cm dicke Stücke teilen. Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
2. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Paprika und Pilze darin unter gelegentlichem Rühren 5 Min. andünsten. Salzen, pfeffern und mit der Brühe aufgießen. Die Spätzle untermischen. Alles zusammen zugedeckt unter gelegentlichem Rühren noch 5 Min. garen.
3. Den Emmentaler reiben, unter die Spätzle-Gemüse-Mischung rühren und zugedeckt schmelzen lassen. Sofort servieren.