

Rezept

# Rahmschnitzel mit Spätzle

Ein Rezept von Rahmschnitzel mit Spätzle, am 25.04.2024

## Zutaten

Salz	<b>2 Stangen</b> Lauch (ca. 750 g)
<b>1 EL</b> Mehl (Type 1050)	<b>1 TL</b> Currypulver
Pfeffer	<b>4</b> kleine Putenschnitzel (ca. 300 g)
<b>2 EL</b> Rapsöl	<b>200 g</b> Spätzle
<b>100 g</b> Sojacreme	<b>40 g</b> Reibekäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 13 g F, 25 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Für die Spätzle 2 l Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Den Lauch putzen, gründlich waschen und die Stangen in feine Scheiben schneiden.
2. Mehl, Currypulver, Salz und Pfeffer in einem Teller mischen und die Putenschnitzel darin wälzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten 2-3 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
3. Übriges Öl in die Pfanne geben und den Lauch darin andünsten. 150 ml Wasser dazugeben und den Lauch zugedeckt ca. 10 Min. garen. Inzwischen die Spätzle ins kochende Wasser geben und in ca. 15 Min. gar kochen.
4. Sojacreme und Reibekäse zum Lauch geben, Käse bei kleiner Hitze schmelzen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenschnitzel zum Erwärmen kurz obenauf legen, auf Teller verteilen und mit den Spätzle servieren.