

Rezept

# Spätzle mit Rucola und Chicorée

Ein Rezept von Spätzle mit Rucola und Chicorée, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> roter Chicorée (ersatzweise weißer)	<b>1 Handvoll</b> Rucola
<b>100 g</b> kleine Kirschtomaten	<b>1 EL</b> Butter
<b>300 g</b> Spätzle (Kühlregal)	<b>125 g</b> Büffel-Mozzarella
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Chicorée waschen und putzen, quer in Streifen schneiden. Rucola waschen, verlesen und gut trocken schütteln, grobe Stiele entfernen, Blätter etwas kleiner schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. Die Butter in einer breiten beschichteten Pfanne aufschäumen. Die Spätzle darin 1-2 Min. leicht anbraten. Chicorée und Rucola einrühren, alles 1 Min. zusammen unter Rühren braten.
3. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln, mit den Tomaten unter die Spätzle mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch kurz erhitzen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.