

Rezept

# Spätzlepfanne mit Lauch und Trauben

Ein Rezept von Spätzlepfanne mit Lauch und Trauben, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 Stange</b> Lauch	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 EL</b> Öl	<b>200 g</b> Schweinemett
<b>300 g</b> frische Spätzle (aus dem Kühlregal)	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
<b>100 g</b> dunkle Weintrauben	<b>2 Stängel</b> Petersilie
<b>1 EL</b> Aceto Balsamico bianco	Salz
Pfeffer	<b>½ TL</b> rosa Pfefferbeeren
<b>20 g</b> Sbrinz (Hartkäse; ersatzweise Parmesan)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

## Zubereitung

1. Die Lauchstange putzen, der Länge nach achteln, dann quer in 3-4 cm lange Streifen schneiden. Die Lauchstreifen waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.

---

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Mett darin anbraten und dabei mit dem Holzlöffel zerkleinern. Lauchstreifen und Spätzle hinzufügen und 3 Min. unter Rühren mitbraten. Dann den Knoblauch dazugeben, die Gemüsebrühe angießen und alles zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze 4 Min. garen.

---

3. Die Weintrauben waschen und von den Stielen zupfen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob zerpfeifen. Den Pfanneninhalte umrühren und wenden, die Weintrauben daraufstreuen und alles weitere 5 Min. zugedeckt garen.

---

4. Den Essig darüberträufeln, die Spätzlepfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie darüberstreuen. Die Pfefferbeeren grob zerdrücken und darüberstreuen. Sbrinz fein darüberreiben.