

Rezept

Spätzlepfanne mit Lauch und Trauben

Ein Rezept von Spätzlepfanne mit Lauch und Trauben, am 15.12.2025

Zutaten

1 Stange	Lauch	1	Knoblauchzehe
1 EL	Öl	200 g	Schweinemett
300 g	frische Spätzle (aus dem Kühregal)	100 ml	Gemüsebrühe
100 g	dunkle Weintrauben	2 Stängel	Petersilie
1 EL	Aceto Balsamico bianco		Salz
	Pfeffer	½ TL	rosa Pfefferbeeren
20 g	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 zerzupfen. Den Pfanneninhalt 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.