

Rezept

Überbackene Spätzlepfanne

Ein Rezept von Überbackene Spätzlepfanne, am 14.12.2025

Zutaten

| | | | |
|---------------|-----------------------------------|--------------|-------------------------------------|
| 1 EL | Butter | 500 g | frische Spätzle (aus dem Kühlregal) |
| 1 Dose | Gemüsemais (285 g Abtropfgewicht) | 100 g | Schweinebratenaufschnitt |
| ½ Bund | Radieschen (mit Grün) | | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle | | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 746 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einer breiten beschichteten Pfanne zerlassen und die Spätzle darin wenige Minuten anbraten.
2. Den Mais in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Den Schweinebratenaufschnitt in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Mais und Schweinebraten unter die Spätzle mischen und alles bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. erhitzen.
3. Von den Radieschen etwas zartes Grün abzupfen, waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Radieschen putzen, waschen und vierteln oder achteln. Beides unter die Spätzle mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zuletzt den Emmentaler über die Spätzle streuen. Den Deckel auf die Pfanne legen und alles ca. 10 Min. bei schwacher Hitze erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist.