



Spätzle-Salat

Lauwarmer Spätzle-Salat
mit grünem Spargel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Spätzle mit dem grob geschnittenen Spargel in einer Pfanne von allen Seiten ca 5. Minuten braten.
2. Die Tomaten und/oder anderes Gemüse wie Edamame hinzugeben und weitere 2-3 Minuten schwenken.
3. Mit den italienischen Kräutern, Olivenöl, Essig und Salz abschmecken und in einer Schüssel alles gut miteinander vermengen.
4. Je nach Wunsch die Pfanne heiß oder etwas abgekühlt genießen. Den Burrata mittig anrichten.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 300g Settele G'schabte Spätzle
- 200g grüner Spargel
- 10 Kirschtomaten
- 1 Burrata oder Mozzarella
- 50g Edamame (optional)
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL Apfelessig oder Fruchlessig nach Wahl
- italienische Kräuter und Salz

