



# Vegetarische weiße Bolognese mit Spätzle

Dinkel-Spätzle mit  
weißer vegetarischer Bolognese und Zucchini

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Zubereitung:

1. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Die Zucchini waschen und putzen, vierteln und in Stücke schneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten, dann die klein gewürfelten Knoblauchzehen und das Veggies-Hack sowie die Zucchini hineingeben und anbraten.
3. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Crème fraîche in die Pfanne geben und unterrühren. Die Soße leicht sämig einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Parallel dazu Salzwasser zum Kochen bringen und die Dinkel-Spätzle darin ca. 1 min. ziehen lassen und abschmecken.



## Zutaten:

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Dinkel-Spätzle 500g
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zucchini
- 300g Veggies-Hack
- 250 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein ( Alternativ Gemüsebrühe)
- 100-150ml Crème fraîche

