

SPÄTZLE-PFANNE MIT CHINAKOHL



Zutaten für 4 Portionen:

1 Chinakohl
1 rote Paprika
2 Zwiebeln
Rapsöl,
600g Eierspätzle
200ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Chinakohl und die Paprika waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen und die Zwiebel sowie die Paprika darin anschwitzen. Spätzle und Chinakohl dazu geben und kurz mit anbraten. Anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen und bei schwacher Hitze etwas köcheln lassen. Zum Schluss nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.