

SPÄTZLEPFANNE MIT SPITZKOHL

Zutaten für 4 Portionen:

ca. 800 g Spätzle
1 Spitzkohl
1 Zwiebel
40 g Butter
Salz, Pfeffer
1 TL gem. Kreuzkümmel (nach Belieben)

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfelchen schneiden.
Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.
Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen und darin dann die fertigen Spätzle goldbraun anbraten.
Anschließend die Zwiebeln und die Spitzkohlstreifen dazugeben und alles so lange anbraten lassen, bis die Spitzkohlstreifen etwas Farbe bekommen haben und leicht eingefallen sind.
Dann mit den Gewürzen abschmecken.