

# Vegetarische Spätzlepfanne

## Spätzle mit Weißkohl, Lauch und Karotte

**In diesem Rezept spielen die Spätzle eine Hauptrolle und dienen nicht nur als Beilage. In Kombination mit Lauch, Weißkohl, Karotten und geschmolzenem Käse entsteht ein köstliches und dazu noch vegetarisches Pfannengericht. Wenn Ihr mal ein fleischloses, köstliches Hauptgericht sucht dann probiert die Spätzle-Pfanne doch selber mal aus.**

### Zutaten

- 500 g Spätzle
- 1/2 Weißkohl
- 2 Stangen Lauch
- 3 Möhren
- 2 EL Butter
- 100 ml klare Brühe
- 100 g geriebenen Käse
- 1 TL Honig
- Pfeffer
- Salz
- Kurkuma
- Muskat

### Zubereitung

- Den Weißkohl abwaschen und in Streifen schneiden. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Karotten abwaschen, abschaben und in Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne die Spätzle mit etwas Butter anbraten, dann das Gemüse begeben und weiterbraten.
- Alles mit der Brühe ablöschen und noch weiterdünsten lassen bis das Gemüse al dente ist.
- Nun den Käse untermengen und zerlaufen lassen.
- Den Honig unterrühren und alles mit den Gewürzen abschmecken, dann heiß servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/vegetarische-spaetzlepfanne/>