



Spinat mit Spätzle

Für 4 Personen

250 g Hackfleisch

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

450 g TK-Spinat

Salz, Pfeffer,

Paprika

500 g Spätzle

Salz

1 Risppe

Cocktailtomaten

Das Hackfleisch in einer Pfanne kräftig anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Zwiebel hacken, die Knoblauchzehe ausdrücken und mit dem Fleisch garen.

Den angetauten Spinat unter die Fleischmasse heben und alles bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. garen lassen.

Die Spätzle in Salzwasser garen, herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Fleischmasse vermengen.

Halbierte Cocktailtomaten unterheben.

Tipp: Nach Geschmack mit Parmesankäse bestreuen.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

