

Spätzle mit Zucchini - Schinken - Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

800	Gramm	Spätzle
200	Gramm	Schinken
2		Zucchini
1	Dose	Mais
2	Becher	Sauerrahm (Schmand)
		Salz, Pfeffer, Paprikapulver
		Butter
		Geriebenen Käse

EINFACHER, SCHNELLER UND BILLIGER GEHTS GAR NIMMER

Anleitung:

Schinken in Würfel schneiden. In einem Topf etwas Butter erhitzen und den Schinken leicht anrösten. Zucchini schälen, halbieren und Kerne entfernen. Zucchinihälften in dünne Scheiben schneiden und zum Schinken hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen und dann den Rahm unterrühren. Nicht mehr aufkochen, sondern auf kleiner Stufe warm werden lassen. Zum Schluss den Mais hinzufügen. Spätzle in Butter schwenken - mit Sauce und Käse obendrauf servieren.