

Eierspätzle Schinkenstreifen

mit



Deftiger und rustikaler Teller

Sie mögen es sicherlich manchmal auch deftig und rustikal. Für solch ein Gericht bietet sich die deutsche Küche auch an. Und zwar für ein einfaches Pfannengericht.

Zubereitet aus zwei Hauptzutaten. Von denen das eine zugegebenermaßen der Einfachheit halber ein Convenienceprodukt ist. Möchten Sie es selbst zubereitet und frisch haben, können Sie die verwendeten Spätzle natürlich auch gern selbst zubereiten. Dazu kommen noch Schinkenstreifen.

Und gewürzt wird das Gericht mit den drei in Deutschland vermutlich am häufigsten verwendeten, einfachen Gewürzen: Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Und noch einer Prise Zucker.

Auf diese Weise haben Sie schnell ein wirklich leckeres, deftiges und rustikales Gericht. Das für die Optik einfach

noch mit frischer, kleingeschnittener Petersilie garniert wird.

Übrigens, Sie haben von dem Gericht noch etwas übrig, das Sie nicht aufessen konnten? Heben Sie es für den Folgetag auf, verfeinern Sie es mit frischen Champignons und Eiern und überbacken Sie es mit Käse wie Gouda oder Mozzarella. Schon haben Sie erneut ein deftiges und rustikales Gericht. Das sich sogar bei einer Person aus der Pfanne essen lässt.

Für 2 Personen:

- 500 g Eierspätzle (Packung)
- 200 g Speckstreifen (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- Zucker
- Petersilie
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 10 Min.



Lecker mit Nudeln und Speck
Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speckstreifen und Eierspätzle darin etwa 10 Minuten kross und knusprig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Eine Prise Zucker dazugeben.

Auf zwei Teller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!