



Spätzlepfanne

mit Original Nürnberger Rostbratwürste

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

500 g Frische Spätzle (aus dem Kühlregal)

3 Eier

6 EL Milch

½ TL Majoran

½ TL Paprika edelsüß

½ TL Oregano

Salz & Pfeffer

200 g geriebener Gouda

1 Bund Schnittlauch

2 EL Butterschmalz zum Anbraten

So wird's gemacht:

1. Nürnberger Rostbratwürste in Scheiben schneiden und anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

2. Spätzle hinzufügen und kurz mitrösten, bis alles leicht Farbe bekommt.

3. Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen, in Pfanne geben, vermengen und sanft stocken lassen.

4. Schnittlauch fein schneiden, zusammen mit dem Käse in die Pfanne streuen, unterheben und schmelzen lassen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben