



Spinatspätzle mit Schinken-Rahm-Sauce

Zubereitung:

Die Spätzle nach Packungsanweisung kochen.

Für die Sauce: den Schinken in dünne Streifen schneiden und in Butter anschwitzen,
den Rahm dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.

Das Ganze eindicken lassen. Die gekochten Spätzle dazugeben, gut verrühren und mit Schnittlauch servieren.

 10 Min.

 3 Pers.

Zutaten:

1 Packung Spinatspätzle von Strauss

100 g Schinken

¼ l Rahm oder Sahne

Parmesan

Salz, Pfeffer

Schnittlauch zum bestreuen