

# Rezept für Bratwurst-Spätzle Pfanne

VON Michelle

## ZUTATEN

300

g Nürnberger  
Bratwürstchen

500 g frische Spätzle

200 g Sahne

4 Frühlingszwiebeln

100 g Champignons

6 Kirschtomaten

Gewürze



PORTIONEN  
2 Portionen

ZEIT  
15 Min

## ZUBEREITUNG

Bratwurst in Öl anbraten

Champignons kurz mitbraten

Mit Sahne ablöschen und würzen

Aufkochen lassen, Spätzle und Frühlingszwiebeln hinzu und nochmal kurz kochen lassen

Zuletzt die Tomaten hinzu



— Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.