

Spätzle - Bohnen - Pfanne

Zutaten:

400 g Spätzle (Kühlregal)
400 g Mettwurst
1 großes Glas Dicke Bohnen
500 g Spitzkohl
250 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Öl
frischer Salbei



Zubereitung:

- Spitzkohl klein schneiden.
- Salbei klein hacken.
- Bohnen in kochendem Salzwasser etwa 5 - 7 Minuten garen.
- Spätzle nach Packungsanweisung kochen.
- Kohl in einer Pfanne mit Öl etwa 4 - 5 Minuten braten.
- Salzen und pfeffern.
- Gewürztes aus der Pfanne nehmen.
- Würstchen in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebel fein hacken.
- Beides in der Pfanne mit Öl ein paar Minuten anbraten.
- Spätzle abgießen und in die Pfanne geben.
- Etwa 4 Minuten weiterbraten.
- Bohnen, Kohl, Salbei und Brühe untermengen.
- Alles zusammen erwärmen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.