

One-Pot-Spätzle mit Räuchertofu

<https://www.chefkoch.de/rezepte/3657421550672396/One-Pot-Spaetzle-mit-Raeuchertofu.html>

Zutaten

- 150g (Baby-) Blattspinat
- 125g Champignons
- 100g Räuchertofu
- 1 Zwiebel
- 1 1/2 EL Röstzwiebeln
- 40ml Brühe
- 100ml Sahne
- 1/2 Packung Henglein frische Eierspätzle
- Käse für drüber (z.B. Mozzarella)
- Gewürze

Zubereitung

1. Spinat waschen / auftauen
2. Champignons putzen und in breite Scheiben schneiden
3. Räuchertofu in feine Würfel schneiden
4. Zwiebel, Champignons und Räuchertofu darin rundherum ca. 3 Minuten anbraten.
5. Blattspinat und Röstzwiebeln dazu geben und weitere ca. 3 Minuten anbraten
6. Mit Brühe und Sahne ablöschen
7. Spätzle zugeben und würzen
8. abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 5 - 10 Minuten köcheln lassen.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:one-pot-spaetzle_mit_raeuchertofu

Last update: **2020/07/29 12:39**

