

# WINTER-SPÄTZLIPFANNE



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

---

## Zutaten

---

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

150 g Rippli oder Schinken, klein gewürfelt  
Bratbutter oder Bratcrème  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
je 150 g weisser und roter Kabis, gerüstet, fein gehobelt  
1 rotschaliger Apfel, geviertelt, gerüstet, in feine Scheiben geschnitten  
500 g Fertig-Spätzli  
1 dl Gemüsebouillon  
2 dl Rahm  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle



---

## Zubereitung

---

1 Rippli oder Schinken in Bratbutter anbraten, herausnehmen, warm stellen.

2 Knoblauch in Bratbutter andämpfen, Kabis und Apfel mitdämpfen. Spätzli dazugeben, unter häufigem Wenden braten. Mit Bouillon und Rahm ablöschen. Fleisch beifügen, heiss werden lassen, würzen. Spätzli in Schalen verteilen, heiss servieren.

Mit geriebenem Käse servieren.

Nach Belieben  $\frac{1}{2}$  Orange, abgeriebene Schale, unter die Spätzli mischen.

Dazu passt ein gemischter Blattsalat.