

SPÄTZLE MIT ZWIEBELSCHMELZSAUCE



ZUTATEN (für 2 Portionen)

- 1 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Glas Nabio Zwiebelschmelz
- 350 g Spätzle (gekauft oder selbst gemacht)

ZUBEREITUNG

1. Öl im Topf erhitzen.
2. Zwiebelschmelz und Tomatenmark dazu geben, kurz erhitzen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3. Die Sauce einige Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
4. Spätzle je nach Garhinweis zubereiten und anschließend zur Sauce geben.
5. Alles gut vermischen und je nach Geschmack mit Kräutern anrichten.

