



Gorgonzola-Spätzle mit Spinat und Tomaten



Video
momlife.cooking



Gorgonzola-Spätzle mit Spinat und Tomaten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

800 g frische Spätzle von Schmälzle
100 g frischer Spinat
300 g Cherrytomaten
1 Zwiebel
150 g Gorgonzola
50 g geriebener Parmesan
300 ml Gemüsebrühe
300 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zum Servieren:

30 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. **Zwiebel** fein würfeln, Cherrytomaten halbieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und **Cherrytomaten** 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
2. Mit der **Brühe** und der **Sahne** ablöschen, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
3. Den **Parmesan** fein reiben, den Gorgonzola würfeln und in die Soße geben. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Den **Spinat** waschen und zugeben. Unter Rühren aufkochen.
4. Die **Spätzle** zugeben und unterheben. 2–3 Minuten bis zur gewünschten Cremigkeit bei reduzierter Hitze leicht köcheln lassen.
5. Mit frisch geriebenem **Parmesan** servieren.

Guten Appetit!