



# One Pot Spätzle mit Schweinefilet

Video  
[momlife.cooking](https://momlife.cooking)



# One Pot Spätzle mit Schweinefilet

Zubereitungszeit: 25 Minuten

## Zutaten für 4 Personen:

### Für das Schweinefilet:

- 600 g Schweinefilet von Schmäzle
- 1 EL Weizenmehl Typ 405
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1/3 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 2 EL Öl

### Für den One Pot:

- 800 g frische Spätzle von Schmäzle
- 2 Karotten
- 250 g Champignons
- 1 kleiner Broccoli
- 1 rote Zwiebel
- 300 ml Schlagsahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

1. Das Schweinefilet in **dünne Scheiben** schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und dem Mehl mischen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet **von beiden Seiten anbraten**. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Für den One Pot das Gemüse putzen und **mundgerecht kleinschneiden**.
4. Das Gemüse in **die selbe Pfanne** geben in der das Fleisch angebraten wurde. Sahne und Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer zugeben. **Aufkochen lassen** und **5 Minuten bei mittlerer Hitze** kochen lassen.
5. Die **Spätzle zugeben** und weitere 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
6. Das **Fleisch zugeben**, einmal aufkochen lassen und servieren.

**Guten Appetit!**

Mehr frische Ideen bei: [www.schmaelzle.de](http://www.schmaelzle.de)