ONE-POT SPÄTZLE

One pot, big love! Simply Good Eierspätzle werden mit Kokosmilch und Kurkuma zum One Hit Wonder. Und in nur 20 Minuten steht der cremige Spätzle One-Pot schon bei dir am Mittagstisch.

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
20 MIN	**SUPER EASY**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Eierspätzle
- 1 Glas Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 400g Tomaten
- 1 Limette
- 150 ml Kokosmilch
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Curry
- 2 TL Curcuma
- Öl
- Salz
- Koriander

ZUBEREITUNG

1

Tomaten, Zwiebel & Knoblauch in feine Würfel schneiden. Kichererbsen waschen.

2

Zwiebel & Knoblauch mit 2 EL Öl anbraten.

3

Tomaten & Kichererbsen hinzugeben und für etwa 5 Min. dünsten.

4

Gemüse mit Brühe aufgießen & 10 Min. köcheln lassen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Eintopf mit Kurkuma, Curry, Salz & 100ml Kokosmilch abschmecken.

6

Spätzle unter den Eintopf mischen & für 5 Minuten ziehen lassen.

7

Eintopf anrichten & mit 1 EL Kokosmilch, Limettensaft & Koriander garnieren.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: