



Schwäbisches Spätzle-Bauernfrühstück

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2-3', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, in 20 min., bodenständig, nicht nur für Schwaben

Zutaten

- 300 g Spätzle, blanchiert aus dem Kühlregal, aufgetaut
- (Geht auch mit getrockneten Spätzle, vorher abgekocht und gut abgelaufen)
- 4 ganze Eier mit 4 El Milch verklappert, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskatnuss gewürzt
- 70 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 2 Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen in dünnen Ringen
- 1 El Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Porrée in der Butter 1-2 min. andünsten, die Schinkenwürfel dazu geben.

Schritt2

In einer zweiten Pfanne bei starker Hitze die Hälfte der Spätzle 2-3 min. anbraten, dabei wenden schwenken.

Schritt3

Die Hälfte der Schinken-Porree Mischung unterschwenken, würzen und die Hälfte der Eier darüber gießen, 3-4 min. weiter braten.

Schritt4

Wenden, stocken, aber nicht zu hart werden lassen.

Schritt5

Direkt aus der Pfanne auf den Teller gleiten lassen und mit sauren Gurken servieren.

Schritt6

Mit der zweiten Menge genau so weiter verfahren.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebisches-spaetzle-bauernfruehstueck/>